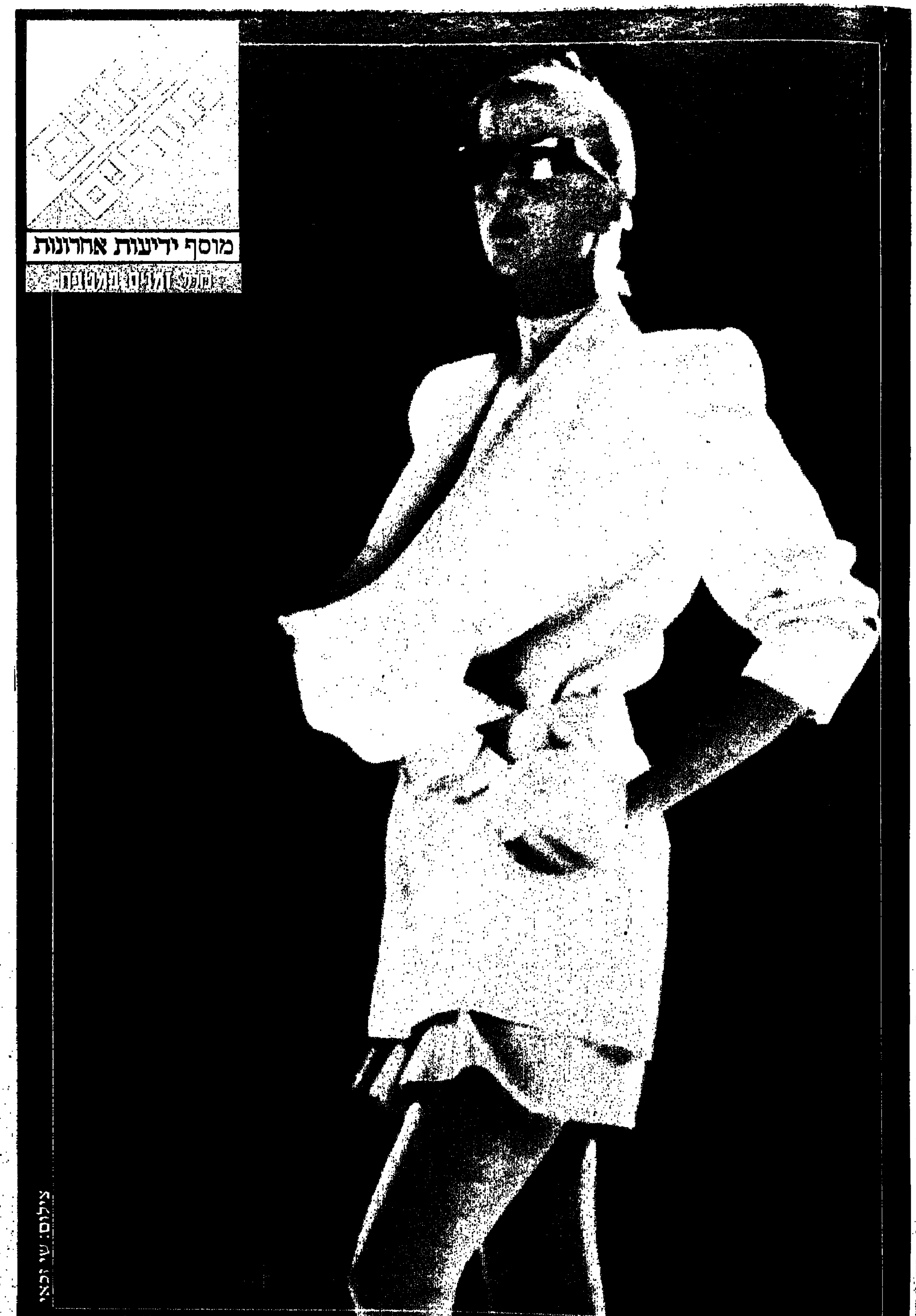
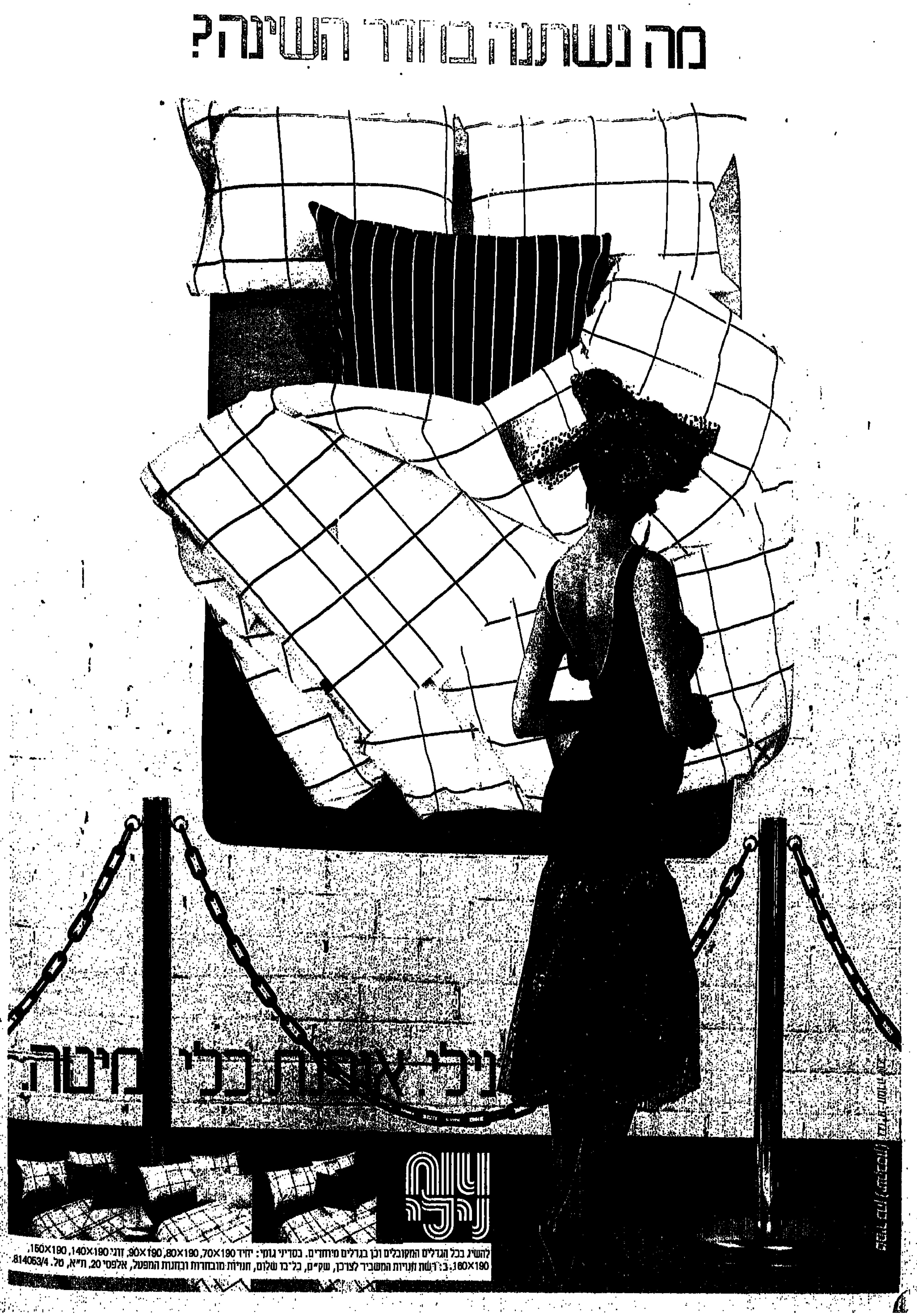


סיפור השער: אופנה. הנסיך מונטנה, עמ' 4-5



עמית לוינסון

דני ליבאי עם האחיות דנה וקארין רוזנברג: משפטים של אבא

• ג'ורג' וייל

טריקת טלפון לסינטרה

אוסף יודאיקה, מיצירותיו של האמן הלונדוני ג'ורג' וייל, הוצג בימים אלה במלון שרתון־ת"א. וייל, יהודי יליד וינה, הוא פסל העוסק בעיקר בעיצוב תכשיטים. עבודותיו שוכנות כבוד באוספיהם של מלכת בריטניה ושל כוכבי הוליווד ובמוזיאון הבריטי. במאי, יוצגו בין 100 אוספי היודאיקה החשובים בעולם, ביריד הבינלאומי השני ליודאיקה, שיתקיים בירושלים.

ב־1956, לאחר מבצע סיני, עיצב וייל פסל זהב גדול של בן־גוריון. כיוון שהיה דחוק בכסף, נאלץ למכור אותו במהירות ב־75 לישט בלונדון. לפני שנים אחדות, ראה את בן־גוריון שלו בקטלוג של סות'בי. הוא נסע בעיקבות הפסל, הגיע אל אותו אספן פרטי כפי שצוין בקטלוג, וביקש לקנותו בחזרה. לאחר עמידה ארוכה על המקח הצליח לרכשו ב...5,900 ליש"ט.

אחד מידידיו הקרובים היה סמי דייויס הבן, דרכו הכיר את כוכבי הוליווד, ביניהם ליז טיילור וג'רי לואיס שרכשו מעבודותיו. יום אחד, שאל פרנק סינטרה את דייויס מניין התכשיטים שהוא עונד. דייויס השיב: „ג'ורג' וייל" וסינטרה ביקש לפגשו.

„דייויס הודיע לי שאצפה ביום מן הימים לשיחת טלפון מסינטרה. יום אחד הודיעה לי מזכירותי כלאחר יד: 'מישהו התקשר היום ואמר שהוא פרנק סינטרה'. ומה עשיתי? 'טרקתי לו את הטלפון פעמיים'. למחרת התקשר דייויס בכעס, ושאל איך זה שטרקו לסינטרה את הטלפון. הסתבר שסינטרה נעלב קשות. מאותו יום איבדתי את קשרי בהוליווד", סיפר וייל, לאחר הפתיחה החגיגית של תערוכתו.

ג'ורג' וייל ואילנה אסו 5,900 ליש"ט לפסל של עצמו

• דני ליבאי

קודם כל דיסקוטק

כל חצי שנה הוא עושה מסיבה. הפעם, זו היתה מסיבה לרגל „הרגילה" של הצבא. דני, בנם של ניצה שפירא ודוד ליבאי, צעיר נאה מאוד, לבבי, פתוח, שאחריו שובל של מעריצות. הוא מודה שהוא אוהב חיים טובים ושהוא „הברדקיסט של המשפחה". חסרות לו 4 בחינות בגרות, שאותן הוא מנסה להשלים כיום. כל יום אחרי הצבא, הוא לומד עם מורים פרטיים. אחר־כך יוצא לבילויים.

„כשהייתי קטן הייתי 'מתפלח' מבית־הספר והולך לבית־המשפט, לשמוע משפטים מעניינים, במיוחד של אבא שלי", סיפר דני במסיבה רבת משתתפים שאירגן במועדון „סטפס" ביפו. למרות שאי־שם בעתיד הוא מתכוון להיות עורך־דין, הרי שאחרי השיחרור מצה"ל יש לו מטרה חשובה קודמת: לפתוח מועדון או דיסקוטק דוגמת „סטפס" החביב עליו. „אני שונא מסגרות, אבל ברגע שאחליט להיות רציני – אני מאמין שאצליח בכל", מבטיח דני בן ה־18 וחצי.

• רון לוקר

תמונות מהחיים

רון לוקר מציג 29 צילומים בגלריה 13 וחצי ביפו. „כולן תמונות מתוך החיים שלי. האנשים הם אלה שסבבו אותי במשך השנים האחרונות", אמר בפתיחה בשבוע שעבר. „אחת המטרות היא להנציח עבר שאני רוצה לזכור, כולל חברות שהיו לי".

הדברים נשמעים כמו סיכום של פרק חיים ארוך. לגמרי לא. רון, 21, עדיין משרת בצה"ל, שנה וחצי כצלם, מודע לצורך לתעד. בגיל 14 התחיל ללמוד צילום אצל דוד הדר ב„אורט טכניקום", במגמת עיצוב גרפי וצילום.

את השנה וחצי שבהן חי בדירה שכורה בנוה צדק, עם חברתו לילך, הוא מסכם בכמה עבודות. „בשלב מסוים זה נגמר. נשארו רק התמונות". חצי שנה שהה בארה"ב. חזר ארצה בגלל חבר. כשהגיע ארצה הסתבר שהחבר נהרג בינתיים בתאונה. לזכרו הוא מקדיש תמונה בתערוכה, „ירח" שמה. ולהבדיל, גם חרפתקה שבמהלכה התקרח אחד החברים מוצאת את ביטויה בתערוכה.

אחרי הצבא מתעתד רון לנסוע למסע צילומים במזרח הרחוק. כיום הוא חי על טהרת הטיבעונות, לומד שיאצו (תורת הלחיצות הסינית) וכבר מתכנן תערוכה נוספת בעוד כחודשיים.

אהוד קינמון: תאומות בכל העולם

• אהוד קינמון

שותים מיץ

לבת־ים יש כבר מספר ערים תאומות באירופה. עם סיומו של הכנס הבינלאומי לערים תאומות שהתקיים באחרונה בירושלים, בחר אהוד קינמון, ראש עיריית בת־ים, להביא את אורחיו ל„המסבאה" התל־אביבית, שבעליה יענקל'ה טל, הוא תושב עירו. בין האורחים היה מרטין ראש, ראש עיריית ברלין־נוי קלן, מתאומותיה של בת־ים.

אפילו שהתאומות לא גדולות מבת־ים, אולי אפילו קטנות ממנה, הרי שהתוצאות של החבירות הן חשובות. „משפחות שלמות נוסעות במסגרת חילופי משלחות. מדי שנה באים עשרות בני נוער לעבוד בהתנדבות בקיבוצים ותלמידי תיכון בגרמניה עוסקים בחקר השואה", סיפר קינמון, בעוד האורחים מגרמניה מביטים בהשתאות ביושבי „המסבאה" ומאשרים: „יש ערים קטנות במערב אירופה שבהן מכירים את בת־ים יותר מאשר את ערי הבירה".

אחת הדוגמאות להישגי ערים תאומות, היא בנו של חבר פרלמנט גרמני שבחר לעשות את שירותו הצבאי בישראל. במקום לשרת בצבא בגרמניה הוא משרת קשישים, חולים כרוניים, בבית־חולים בת"א.

לאחר שהתבוננו במשך ערב שלם באורחי „המסבאה", פסקו חברי המשלחת מגרמניה: „דבר אחד אנחנו לא מבינים: איך אפשר להיות כל־כך שמחים בלי לשתות, ואיך אפשר להחזיק בר עם לקוחות ששותים מיץ".

רון לוקר: מסע צילומים במזרח הרחוק

• סופי היי

הופיעה עם פנתר שחור

סופי היי, רקדנית קאן קאן צרפתיה, עברה את העולם על במות של קברטים. במשך 7 שנים הקדה במונטה קרלו, במולן רוז' ובפאראדי לאטין בפאריז, השתתפה בסיבובי הופעות ביפאן, הונג־קונג ותאילנד ועכשיו היא כאן. כיום, בגיל 26, היא הופכת לאזרחית ישראל.

סופי, תלמידתה של אלוירה רונה, המורה של רודולף נורייב, הופיעה גם עם בעלי־חיים: פנתר שחור, ברדלס, אפילו עם אריה. יום אחד החליקה בגלל כלב. זה קרה לפני שנה וחצי, בעיצומו של סיבוב הופעות בישראל עם „קרקס הקסמים והפלאות". כלבלב שהשתתף במופע הטיל את מימיו. סופי החליקה.

מי שעזר לה לקום היה ג'נטלמן ישראלי צעיר, אילן מזור, שעבד כמנהל התצגה בארץ. אהבה ממבט ראשון הביאה אותה להחלטה להישאר כאן, כולל תהליך הגיור הארוך והמייגע. במשך שנה למדה בחריצות את דיני ישראל, בדיוק כמו שהורה לה הרב. באחרונה עברה גיור כהלכה והיא מתכוונת להינשא לאילן. עבודה כבר יש לה. הרקדן איל שאמי ראה אותה בפעולה, והתלהב. סופי מלמדת ג'אז בסטודיו שלו, ברמת־גן.

סופי היי רוקדת עם איל שאמי: גיור כהלכה

• הדסה קלצ'קין

קומזיץ עבור תמונה

יום אחד, ב־1925, אחרי שליטבינובסקי צייר „ערבי עם פרח", בא אספן אמנות וביקש לרכוש את התמונה. ליטבינובסקי ביקש 100 לירות, סכום עתק. עמדו על המקח. האספן היה מוכן לתת רק 90. ליטבינובסקי התרגז. במקרה עמד לידו רפאל קלצ'קין, צעיר בן 20, שנודע כבר אז במזגו הסוער. ליטבינובסקי אמר לו: „תארגן לי קומזיץ שמח כמו שאתה יודע, והתמונה תהיה שלך".

הקומזיץ היה מוצלח וקלצ'קין קיבל את התמונה, שאותה שמר במשך 62 שנים, עד יום מותו, לפני כמעט שנה. באחרונה החליטה אלמנתו, הדסה, בעלת גלריה בת"א, להעניק אותה כמתנה למוזיאון ת"א.

בטקס שנערך במוזיאון, נזכרה הדסה בסיפור אחר הקשור באותו אמן. „כשנישאתי לבעלי הראשון, השחקן יעקב (יאשה) אביטל, נתן לנו ליטבינובסקי מתנה תמונה גדולה שלו: 'אשה חובקת גבר'. כשהתגרשנו אמרתי לו: 'תן אותה ליאשה' ויאשה אמר: 'תן להדסה' וליטבינובסקי החליט: 'או שתחזרו לחיות יחד או שאני לוקח את התמונה'".

הדסה ויעקב התגרשו וליטבינובסקי נתן את התמונה לאדריכל אריה שרון, שרעייתו היה היתה מהשחקניות הראשונות בתיאטרון „האהל".

הדסה קלצ'קין עם מוק שפס, מימין, ושלמה להט: ליטבינובסקי אמר, תחזרו לחיות ביחד

• איליין סטריץ'

מכתב מוודי אלן

לפני למעלה משנה, כאשר החלימה השחקנית הוותיקה, איליין סטריץ', משני ניתוחים קשים שעברה, קיבלה מכתב אקספרס מוודי אלן, שבו הוא מציע לה תפקיד חשוב בסרטו החדש, „ספטמבר". להצעה היה מצורף תנאי: „שתתנהגי יפה ותעשי רק מה שאני אומר לך".

איליין ידעה היטב במה דברים אמורים. בעבר נהגה לשתות הרבה, ובכלל, היא נחשבת לאשה קשה. „וודי יקר, אני מבטיחה להתנהג יפה ולעשות מה שאתה אומר", כתבה לו חזרה השחקנית בת ה־62. „אומנם אני אשה קשה, אבל רק עם בימאים תובבנים. באהבה, איליין".

היא אומנם הבטיחה, להתנהג יפה אבל התלבושות שיועד לה לא מצאו חן בעיניה. וודי איים לפטרה אבל היא שכנעה אותה בצדקתה: „אני לא יכולה להיות משעשעת אם אני לא מרגישה יפה".

איליין מגלמת בסרט „ספטמבר", שיוקרן כבר השבוע בארץ את דמות האם – שחקנית ודוגמנית לשעבר, הנושאת איתה סוד כבד. במציאות, איליין, אלמנתו של השחקן הבריטי ג'ון ביי, היא חולת סוכרת ונאלצת למתן כיום את הרגלי השתייה שלה. לפני 4 שנים פירסמה ספר: „חיה עם סוכרת ולעזאזל, נהנית מהחיים".

יום אחד, במהלך הצילומים, היתה איליין עצבנית בגלל סצינה קשה שעמדה לבצע. כדי לתפוס לעצמה פסק זמן, התנצלה ואמרה ששעליה לגשת לחדרה, ולהזריק לעצמה מנת אינסולין. וודי אלן, שהרגיש כי במקרה זה הסיבה איננה הסוכרת של הכוכבת, גער בה: „את באמת מנצלת הרבה את הסוכרת שלך" ואיליין ענתה לו: „ואשתך (מיה פארו) לא מנצלת את ההריון שלה?" מיה פארו הודתה שכן – ואיליין ניצחה שוב.

איליין סטריץ': תיקו עם מיה פארו

• מוטי גלעדי

תחביב לילי

התחביב הנוכחי של מוטי גלעדי הוא מחשבים. מי שהביא אותו לעיסוק הזה הוא דווקא בנו עידן בן ה־15. לאיש עסוק כמו מוטי, שרץ מהופעה להופעה, יש זמן רק בשעות הקטנות של הלילה, בעיקר כשהן הולכות וגדלות לכיוון הבוקר. לכן בחמש לפנות בוקר עוד אפשר למצוא אותו משתעשע עם עידן במשחקי מחשב.

לאחר הצגת ה־100 של „המוסד לבידוח לאומי" נשאלו ילדיו של גלעדי מה הם רוצים לעשות בשיהיו גדולים. „בבוקר קוסמטיקאית ובערב בדרנית", ענתה לזאת, 12, ותוסיפה: „אבל זה רק כדי לא להעליב את ההורים".

„את זה היא אומרת כבר מגיל אפס", ציינה אורנה, אשתו של גלעדי, שהיא בעלת מכון ליופי. „אמא, בגיל אפס היא לא יכלה להגיד את זה כי בגיל אפס היא לא ידעה לדבר", תיקנה אותה בחריפות בתה הקטנה, דורין בת ה־7.

מוטי ואורנה גלעדי וילדיהם: לא להעליב את ההורים

ג'יין בירקין: גניחות אירוטיות

• ג'יין בירקין

אוהבת אותם עדינים

„אני אוהבת גברים שבריריים, אפילו שבירים", הצהירה הכוכבת הצרפתיה ג'יין בירקין, לאחר הקרנות הבכורה בצרפת של שני סרטים חדשים בכיכובה. אחד מהם, „קונג פו מאסטרו", הוא סיפור אהבה בין אשה בת 40 פלוס, בת גילה של בירקין, לבין נער בן 14, קצת צעיר מבתה. בשנה שעברה, היה זה בעלה לשעבר, סרז' גינסבור, שחולל שערוריה כאשר הצטלם בתנוחות אירוטיות לסרטון וידאו עם בתם המשותפת, שרלוט.

את התסריט כתבה בירקין עצמה לפני שלוש שנים. במהלך צילומי סרטה החדש השני, „ג'יין ב.", הקריאה אותו לבימאית אנייס ורדה, וזו התלהבה כל־כך, שהחליטה להשהות את צילומי „ג'יין ב." ולעבור לצילומי „קונג פו מאסטרו". ורדה בחרה בבנה מתיו (מנישואיה לז'אק דמי) לגלם את דמות הנער.

„אני מתעבת גברים שבטוחים בעצמם. אני אוהבת אותם עדינים, חלשים ולא בגלל שאני רוצה להרגיש חזקה יותר", הוסיפה בירקין כאשר נשאלה לגבי מוטיבים אוטוביוגראפיים בסרט. הסרטים עדיין לא הגיעו לארץ, אבל לשירה הידוע מאוד של בירקין, „אני אוהבת אותך, אני כבר לא", שעורר הדים רבים בעבר בזכות הגניחות האירוטיות שבו, יש תחיה על גבי אוסף להיטים של שנות השישים, „שומעים 60 60", שיצא באחרונה בארץ (פונוקול).

• מרים ודורין מירויש

חשד לריגול בתימן

מרים ודורין מירויש: הנה בא הדרוויש

גלריית „דרויש" לעבודות יד נוצרה במשכן ליצר האספנות של שתי אחיות מדרום־אפריקה. מרים ודורין מירויש צירפו חלקים משמותיהן ושם משפחתן וקראו לחנות שלהן „דרויש". ההשראה לשם באה גם מכינוי שנתנו ערבים תושבי הגליל למרים. בימים אלה מתקיימת ב„דרויש" שבת"א, הקיימת כבר 20 שנה, תערוכת אמנויות של הרי האנדים.

מרים ודורין גדלו בקייפטאון. מרים, עובדת סוציאלית במקצועה, הגיעה לארץ תוך כדי מסע בין יבשתי על אופנוע ונשארה. „גרתי בדירה קטנה בת"א ואספתי חפצי אמנות. כשראיתי שאני כבר לא יכולה לזוז בדירה, החלטתי לפתוח חנות", סיפרה מרים, עובדת סוציאלית במקצועה, בפתיחת התערוכה.

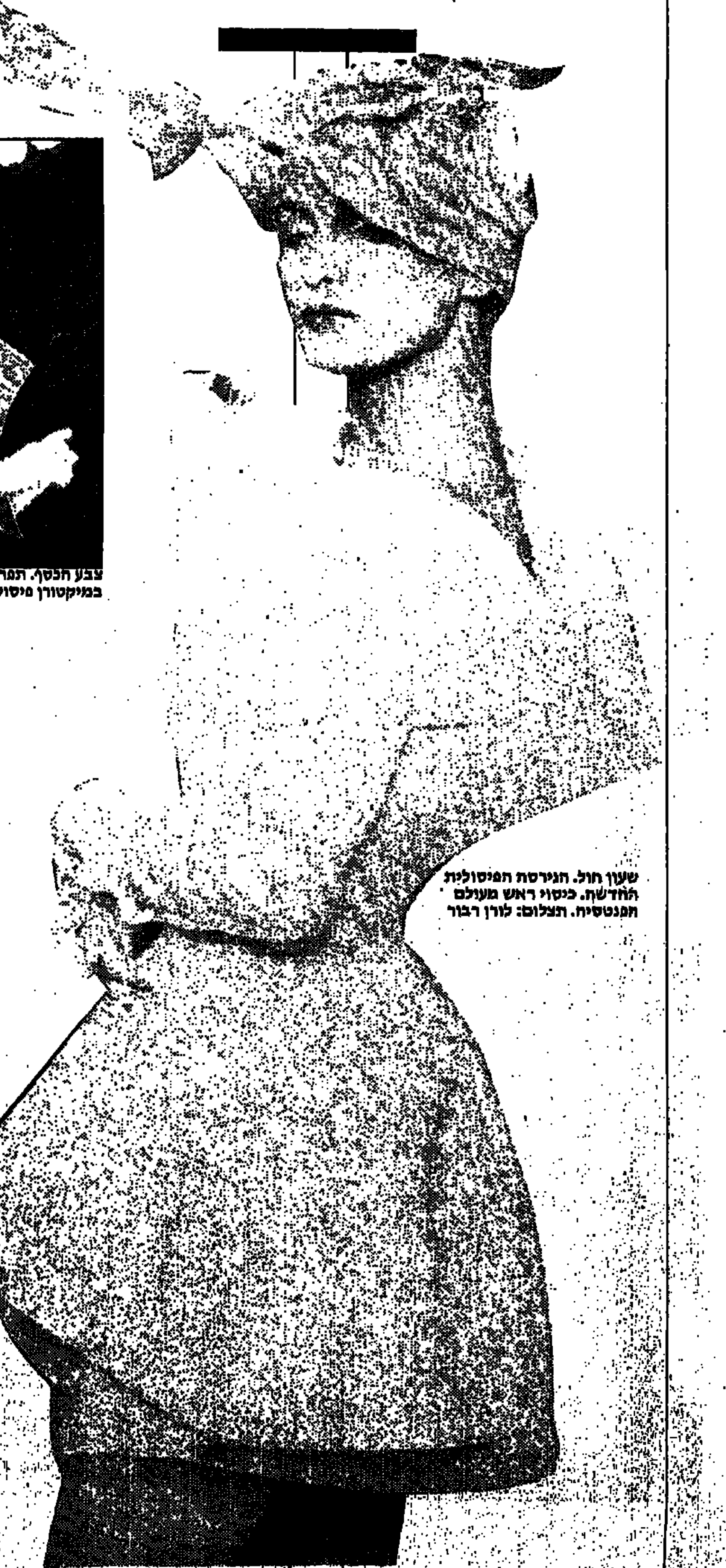
כשהגיעה ארצה טיילה הרבה בכפרי הגליל. היא היתה נוסעת על תוספת ורוכשת יצירות של ערביי הסביבה. כשראו אותה מתקרבת, היו קוראים אחריה: „הנה בא הדרוויש" וזה היה המקור לשם החנות. אחר־כך יצרה קשרים עם עולם מצפון אפריקה, מקום רכשה בדים ובגדים והמצים. במשך השנים ביקרה במזרח הרחוק, חיפשה יהודים בהודו ובהרי האטלס ובאינדונזיה, בה פגשה את אחרוני היהודים שם. היא סיירה בסהרה, הגיעה לטומבקטו, דילגה על פני יבשות וביקרה בפקיסטן ובבורמה. היא היתה אחת הישראליות היחידות שהגיעו לתימן. פעמיים היתה שם. בפעם הראשונה הכל עבר חלק. בשניה עצרו אותה בחשד לריגול.

תערוכת אמנות האנדים מקורה בטיול ארוך שערכה שם דורין, מפרנית מקצועית, שגם לה יש יצר מסעות מפותח. היא שטה בסירה באגם הגבוה בעולם, טיילה בבתי קברות, שקבריהן הפתוחים חושפים את תילבושות המתים והביאה קשם בובות עשויות בדים עתיקים שהוצאו מהקברים.

הנסיך מונטנה

שמו מתנוסס על בגדי נשים וגברים, עניבות, משקפיים, חגורות, נעליים ובושם ● קלוד מונטנה. מקום בטוח ברשימת 25 המעצבים הטובים בעולם ● חזות של מאצ'ו, המסווה פרפקציוניסט חסר ביטחון ● לכותרות הגיע עם דגמי עור של אופנוענים. הקו שלו דרמטי, כמעט מלכותי, לעשירות נועזות ● בקיץ הקרוב, הוא הולך על צווארונים גדולים ודגמים קצרים נוסח שנות ה־60

■ נורית בת־יער



שעון חול. הגירסה הפוסטית החדשה. כיסוי ראש מעולם הפנטסיה. תצלום: לורן רבור

צבע הכסף. תפרי שמיכה מרופדת במיקטורן פיסולי

אדום־שחור. מכנסונים לוהטים, חולצה הנקשרת על החזה

הוא הפרדוכס הצרפתי המורכב ביותר, נאמר עליו בארה"ב. מעצב, שעלה לכותרות בזכות דגמי עור מאצ'ואיסטים של אופנוענים, וכו בזמן גם אופנאי בעל יד קפדנית ומעודנת של חייט עילית אמיתי.

קלוד מונטנה. בלונדיני, משופם, קטן־קומה. כשהוא מוקף בנערות החלומות ההוליוודיות, יצירי דמיונו, בסצינת הפינאלה של תצוגתו – אי־אפשר לסחוט ממנו חיוך גם באמצעות תשואות נלהבות. הקידה מבוצעת בסבר־פנים חמור. מכנסי הג'ינס הישנים וכטלדרס־העור השחור, שמרפד ומרחיב לו את הכתפיים, עושים את שלהם. משלימים את תרמית המאצ'ו הקשוח.

כשאתה מסתכל לו בעיניים בתצלום הפרסומת שלו, הממלא עמוד עיתון שלם – אתה כמעט נתקף חרדה. מה חטאי שהוא מביט בי ככה, אתה שואל את עצמך. אבל מה. הכל הצגה. פוזה מבויימת. מאחורי השפם של ויוה זאפאטה מסתתר ארם ביישן. העור השחור והג'ינס הם לא יותר מהסוואה מוצלחת של ארם, שברגע של אמת מודה שהוא אכול ספקות עצמיים וסובל מחוסר ביטחון.

מדי שנה הוא נכלל ברשימת 25 המעצבים הגדולים ביותר בעולם של עיתון האופנה האמריקני המוביל „דבליו". כבר ב־1983, ארבע שנים אחרי שנעשה עצמאי בשטח וחנך בית־אופנה הנושא את שמו, מצאנו אותו ברשימות חללו. „אין זו רק שאלה של להיות טוב", הסביר או, „העניין הוא להיות יותר טוב מכל האחרים. אתה מנסה להחדיר לראש שלך, שאינך מסוגל להיות בצמרת למשך כל שארית ימיך, אך קשה לי להשלים עם רעיון כזה".

קשה לו, קשה לו. הראש שלו עובד נון־סטופ. ברגע שהוא מסיים את אוסף העונתי, הוא כבר חש במצוקה. חייב לדעת כבר או מה יהיה צעדו הבא, מה יעצב לעונה שאחרי. שבועיים באתר־נופש עם ראש נקי מאריגים, צבעים, וקווים – עניין שאינו מסוגל לעמוד בו.

מה עוד מציק למונטנה שזכה בתואר „נסיך האופנה הצרפתית". „אני משוגע לשלמות", הוא מציין, „והפחד הורג אותי. הפחד שאתעכב, שלא אספיק לגמור משהו, ואאלץ להשלים עם פרט שאינו מושלם באופן אבסולוטי". כאשר ב־1983 הוגדר כ„פרדוכס" – היתה זו מחמאה אמיתית. פרדוכס היא מלת הקסמים, הסיסמה שמכניסה מעצבים מובילים לרשימת „25 הטובים ביותר". בלקסיקון קובעי הקריטריונים פירושו של פרדוכס: שילוב של רבגוניות ודיעה נחושה, היכולת לעצב אוסף שלם מגוון, שבו־זמנית גם מגלם בעקביות נקודת־ראות אישית.

מזווית הראייה האישית של מונטנה נשקפת בעיקר נערת־החלומות ההוליוודית. מתוטבת, חזקה, עוצרת נשימה. הקו שלו דרמאטי, כמעט מלכותי. צלליותיו מוגדרות היטב, בדרך־כלל חד־משמעיות ומעוררות תשומת־לב. מיועדות ללקוחה עשירה ונועזת והאוהבת להראות לעולם עד כמה היא דלוקה על בגדים יפים.

קלוד מונטנה דלוק על ג'סיקה לאנג. יותר מכל אלילות הבד, אותה היה רוצה להלביש. פניה וגזרתה משקפים בעיניו את השלמות של זמננו

בתמונת השער: צהוב לימון. מיפתח צוואר שהופך למעין כיס קנגורו, כתפיים חזקות

קלוד מונטנה עם דוגמנית במעיל גשם, הנראה יותר כמו מאגר מים, מכותנה; חולצת סריג משי בצהוב בננה; חצאית מיני מגברדין משי, בוורוד דובדבן

האופנאי עצמו דלוק על ג'סיקה לאנג. יותר מכל אלילות מסך הכסף, אותה היה רוצה להלביש. פניה וגזרתה משקפים בעיניו את השלמות כיום.

ומי היא לטעמו האשה המיטיבה מכולן להתלבש? לולו קלוסובסקי, ידידתו ויד ימינו של איב סאן לורן, שניחנה „בפשטות נהדרת המאפשרת לה להיראות מושלמת גם בחצאית חלק עליון כלשהו". את סגנון לבושה של הנסיכה ריאנה, לעומת זאת, הוא קוטל ללא רחמים: „היא מתלבשת כזקנה קטנה, בצבעים בלתי־אפשריים", הוא מסנן בין שיניו.

קלוד מונטנה, יליד פאריז, עבר ללונדון ב־1969 לאחר שסיים את לימודיו התיכוניים. נסע ללמוד אנגלית. כשחיפש דרך להתפרנס, נתקל במירשם של „פאפייה מאשה" (עיסת נייר ודבק) והחל לעצב מהחומר הדל צמידים משובצים „יהלומים". העדיים זכו להצלחה אדירה והגיעו עד ה„ווג" הבריטי. אולם למונטנה לא היה רשיון עבודה, והוא נאלץ לעזוב את בריטניה.

ב־1971, בחוזרו לפאריז, למד עיצוב אופנה תוך כדי עבודה ב„מקרוגלאס". תחילה כאסיסטנט לג'ון זוייט, ולאחר־מכן כחבר בצוות העיצוב. את קו הבגדים המוכנים השלם הראשון שלו תיכנן בשנת 1973, בהזמנת מישל קוסטאס. שלוש שנים לאחר מכן, התקשר עמו ג'זאן פרר, נשיא חברת האופנה הספרדית „פרר־איי־סנטיס". „סנטיס" הציעה למונטנה לעצב אוסף בגדי עור שישא את שמות שניהם. אולם כעבור שלוש שנים עתירות בעיות עם אנשי מכס ואי עמידה בלוח זמנים – דרכיהם נפרדו.

כיום דגמי מונטנה, שמחיריהם נעים בין מאות לאלפי דולרים, משווקים ב־300 נקודות מכירה בעולם ובחמישה בוטיקי מונטנה שנפתחו ביוזמת ובשותפות ז'אק פיזאנטי. שמו מתנוסס על בגדי נשים, גברים, עניבות, משקפיים, דגמי עור, פרוות, חגורות, ונעליים. זכיונות לייצור הדגמים נרכשו בידי מיפעלים בצרפת, איטליה, ויפאן. אשתקד השיק גם בושם משלו המשווק במיכל פיסולי־ספיראלי.

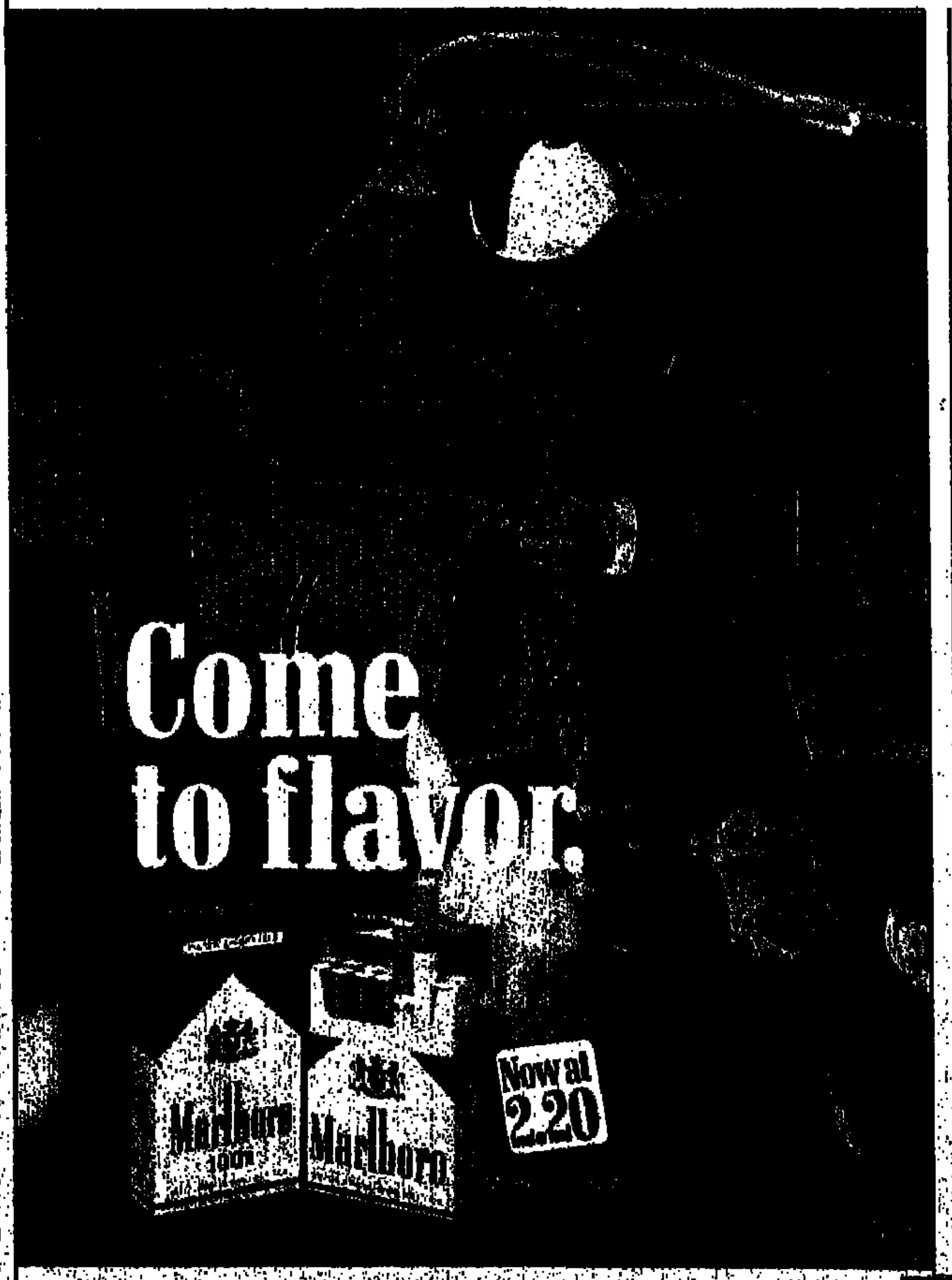
כשהוא מצליח למתן את זיקתו לפנטסיה אופראית, נטייה שרכש כבן־עשרה בעת שהיה סטטיסט באופרת פאריז, מונטנה מעצב אחדים מהבגדים הטובים ביותר שהעיר הזו מציעה. בגדי החיים האמיתיים שלו משדרים עוצמה. למגע הדרמאטי שלו פרופיל נמוך. ברקורד שלו רשומים גם מיקטורני־כנפיים אבסורדיים. אך לזכותו יאמר שבין אם הוא מתכנן דגמים מצמיחי־כנפיים או מיקטורן גברדין בסיסי – הוא תמיד מדייק בפרופורציות, בגיזרה ובגימור הפרטים.

באביב־קיץ 88' הוא בוחר להתרפק על הצוואר. לסילסולי הפרפרו של המעצבים האחרים, אין זכר באוסף שלו. הולך על צווארונים גדולים, רחבים, מרוחקים מהכתף סטייל שנות ה־50. מחבר אותם לדגמים קצרים באורך שמגיע משנות ה־60. כל עוד היפאנים היו בשלטון אופנת פאריז (עד לפני שנתיים שלוש) מונטנה נצמד לקווים הגיאומטריים הבנויים־מערביים. עתה משהקו המערבי עלה לשלטון, נראה כי מונטנה מתחיל לפזול מעט מזרחה. ליישם משהו מקו המחשבה היפאני.

הדרך שבה הוא עושה זאת – חרשה ולגמרי אישית־שלו. אך עין חדה אינה יכולה שלא לזהות במיקטורן שעוד־הצל הפיסולי שלו, בעל מחשוף־הכתפיים, את עקבות השפעתה של ריי קאואקובו מ„קום דה גארסון". היתה זו קאואקובו שערפה את ראשו של הבליזר. הותירה אותו ללא שרוולים, כתפיים, וצווארון. מונטנה עושה צעד נוסף קדימה, ומפסל ממה שנותר מעין אגרטל.

גם „כיס הקנגורו" שבתוכו מסתתר מונטנו, סימן היכר קיצי חדש נוסף של האופנאי – מזכיר שיפולי אריג יפאניים. רק שאצל מונטנה הוא בנוי יותר, אינו מופיע בכל מקום וגיזרה אלא רק במרכז הגוף, מעל לבסן הרכה.

מונטנה מתרכך. אפילו הכתפיים המרופדות שלו מעוצבות בחלקן מעוגלות ומרוככות. האורך קצר, מאוד קצר. יושב טוב בחליפת ברמודה. מכנסוני הברמודה מציצים מתחת למיקטורן ארוך וצמוד. המכנסיים הארוכים מתרחבים אל־קו־שנות ה־60. מחוברים לטוניקה צמודה מרוכסנת. צבעי הפסטל הצוננים מתחככים בגוונים ניאון. בננה, ירקרק פיסטאשיו, ורדרד גלידת תות, משי, ותכלת לעומת, ורוד־דובדבן עז, תפוח, וירוק־תמנה. אצל מונטנה לא רק ניגודים נמשכים. גם השחור והכחול־הצי. סך הכל קרן של 101 דגמים.



מה מתבשל בסולתם?

מבצע פרסים מבריק
מתנה שמושית ונוצצת

Sauter
תנור היוקרה הצרפתי
דגם 625

זה הזמן לקבל מתנה מסולתם.
מתנה שמושית ונוצצת,
מתנה שטובה לכולם.
כלי בישול באיכות עולמית
ובמחיר כחול-לבן.
מחבתות וסירים, קומקומים
ופינג'אנים.
וכולם מן הנירוסטה הטובה בעולם.
עכשיו גם משתתפים במבצע הפרסים.

"מתנה נוצצת מסולתם" - 261 פרסים!

* תנור אפיה מולטי סיסטם של "סאוטר"
* 10 סירי לחץ סולתם, הטובים בעולם.
* 50 קומקומים שורקים.
* 100 קנקנים חגיגיים.
* 100 מגשים לארוח,

כיצד משתתפים? אחת-שתים-שלוש!

1. רוכשים כלי מעולה של סולתם.
2. גוזרים את סמל סולתם [S] מן האריזה.
3. בוחרים את 3 התכונות החשובות של סולתם ומסמנים בתלוש שבמודעה.

שולחים את הסמל והתלוש במעטפה סגורה לת.ד. 4496 ת"א, מיקוד 61044 עבור "מבצע סולתם", ומשתתפים בהגרלת הפרסים הגדולה. בהגרלה שתערך ב-30.4 בפקוח רו"ח, ישתתפו כל המעטפות שתגענה עד אותו יום.
וכמובן, ככל שתרכשו כלים נוספים ותשלחו מעטפות נוספות, תגדילו סכוייכם לזכות.

ההשתתפות במבצע מותרת לכל, פרט לעובדי חברת סולתם, משרד הפרסום, ובני משפחותיהם.

8 התכונות הטובות של סולתם

לפניכם רשימת היתרונות של מוצרי סולתם סמנו ב-X את 3 התכונות הטובות ביותר לדעתכם והשתתפו במבצע.

- □ בישול אחיד (תחתית מפזרת חום). □ ניקוי קל.
- □ בישול בריא שאינו רעיל. □ אינו נסדק.
- □ עמידות לשנים רבות. □ אינו נשבר.
- □ אינו מחליד. □ אחריות ושרות.

שם ______
כתובת ______
מיקוד ______ טלפון ______

סולתם היחיד שנשאר לתמיד

3½ קילוגרם בשבוע

■ דרורה שביט
ציורים: איתן קדמי

כשרוצים לרזות הרבה ומהר, זאת הדיאטה. היא מגבילה, אסור לסטות מהתפריט ואין אפשרויות בחירה – אבל היא פשוטה מאוד. השהות במטבח מינימלית, ומונעת טעימות מהצד ומאכלים קטנות. והחשוב מכל, התפריט מאוזן מבחינה תזונתית, למרות שהוא מבוסס על 700 קלוריות יומיות בלבד.

אם לא מזייפים, מורידים כ־3½ קילוגרמים תוך שבוע.

יש לעקוב אחר הוראות הדיאטה בקפדנות, בלי לשנות ובלי לדלג על חלק מהמנות. נוסף למיצי [illegible] להרבות בשתיית מים מינרליים. אפשר גם לשתות תה חלש, תה עם לימון, תה צמחים וקפה נטול קפאין.

כשמוכר סלט ירקות בארוחת־הצהריים, אפשר לדלג עליו בארוחה, ולאכול את ירקות הסלט כחטיף בין הארוחות.

איך משירים במהירות מיספר קילוגרמים, ובתפריט מאוזן ● דיאטה לשבוע אחד: 700 קלוריות ליום, בלי אפשרויות בחירה ● מעקב קפדני אחר ההוראות יניב תוצאות

תפריט לשבוע

יום ראשון

יום של נוזלים בלבד. במשך היום חייבים לשתות הרבה מאוד מים מינרליים, נוסף ל־750 מ"ל [illegible] המיץ ל־3 כוסות גדולות, או ל־6 קטנות. המיץ יכול להיות מכל סוג של פרי או ירק, כל עוד אינו ממותק. אפשר להכין את המיץ בבית, או לקנות מיץ משומר או קפוא. ניתן לבחור מבין הסוגים הבאים: מיץ תפוזים, מיץ אשכוליות, מיץ קלמנטינות, מיץ תפוחים, מיץ ענבים, מיץ אננס, מיץ פירות מעורב; מיץ עגבניות, מיץ גזר, מיץ מלפפונים או מיץ ירקות מעורב.

יום שני

בוקר: 25 גרם מיזלי, כוס חלב דל־שומן, קלמנטינה.

צהריים: נתח פילה קוד מבושל, 100 גרם תרד מבושל, 100 גרם תפודים מבושלים, סלט ירוק מתובל במיץ לימון ותבלינים.

ערב: 2 פכסמים מרוחים במרגרינה דלת־קלוריות, 25 גרם מימרח כבד, פרוסות עגבניה, גביע יוגורט דל־שומן.

יום שלישי

בוקר: כוס קטנה (125 מ"ל) מיץ פירות טבעי לא ממותק, 2 פכסמים מרוחים במרגרינה דלת־קלוריות וריבה דיאטטית, גביע יוגורט דל־שומן.

צהריים: סלט ירקות גדול מתובל במיץ לימון ובתבלינים, רבע עוף צלוי באסכלה עם עשבי תיבול, תפוז.

ערב: 2 פכסמים מרוחים במעט מרגרינה דלת־קלוריות, 125 גרם גבינה לבנה כחושה, ירקות חתוכים, תפוח עץ.

יום רביעי

בוקר: חצי אשכולית, פכסם מרוח במרגרינה דלת־קלוריות, ביצה קשה.

צהריים: סלט ירוק מתובל במיץ לימון ובתבלינים, 100 גרם בשר בקר רזה מבושל במים עם קובית מרק בשר, 2 קישואים, גזר ו־½ כוס פרחי כרובית שבושלו עם הבשר עד שהתרככו, 3 כפות מחית תפודים, עשויה עם מעט מרק צח ומרגרינה דלת־קלוריות, תפוח עץ.

ערב: 1½ פרוסות לחם חי, קלוי, מרוחות במרגרינה דלת־קלוריות, 25 גרם מימרח כבד.

יום חמישי

בוקר: כמו ביום שני.

צהריים: סלט ירקות גדול מתוכל במיץ לימון ותבלינים, 40 גרם גבינה צהובה חתוכה לקוביות, כוס מרק דל־קלוריות נמס מהסוג הרצוי, תפוח.

ערב: ביצה עלומה, 125 גרם תפוחי־אדמה מבושלים, כף מרגרינה דלת־קלוריות או כפית חמאה, עשבי תיבול קצוצים, כמו פטרוזיליה ושמיר.

יום שישי

בוקר: כמו ביום רביעי.

צהריים: 50 גרם נקניקיות מחלבון צמחי, 125 גרם שעועית ירוקה מבושלת, 75 גרם תפודים מבושלים, גביע יוגורט דל־קלוריות

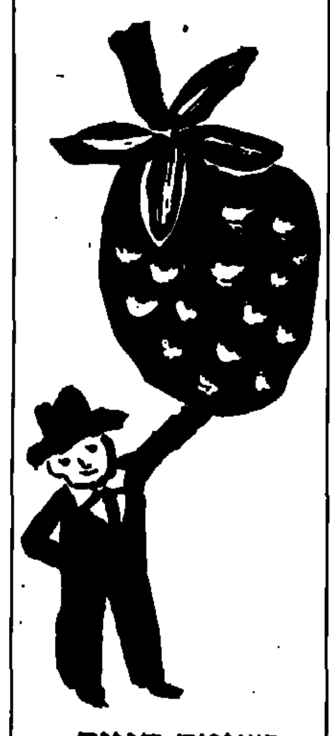
ערב: 2 פכסמים מרוחים במרגרינה דלת־קלוריות, 50 גרם גבינת קממבר, פרוסות עגבניה ומלפפון, תפוח עץ

שבת

בוקר: פרוסת לחם חי מרוחה במרגרינה דלת קלוריות, 2 כפיות ריבה דיאטטית

צהריים: פורל מבושל במים עם [illegible] תפוחי־אדמה מבושלים, סלט ירקות מתובל במיץ לימון ובתבלינים

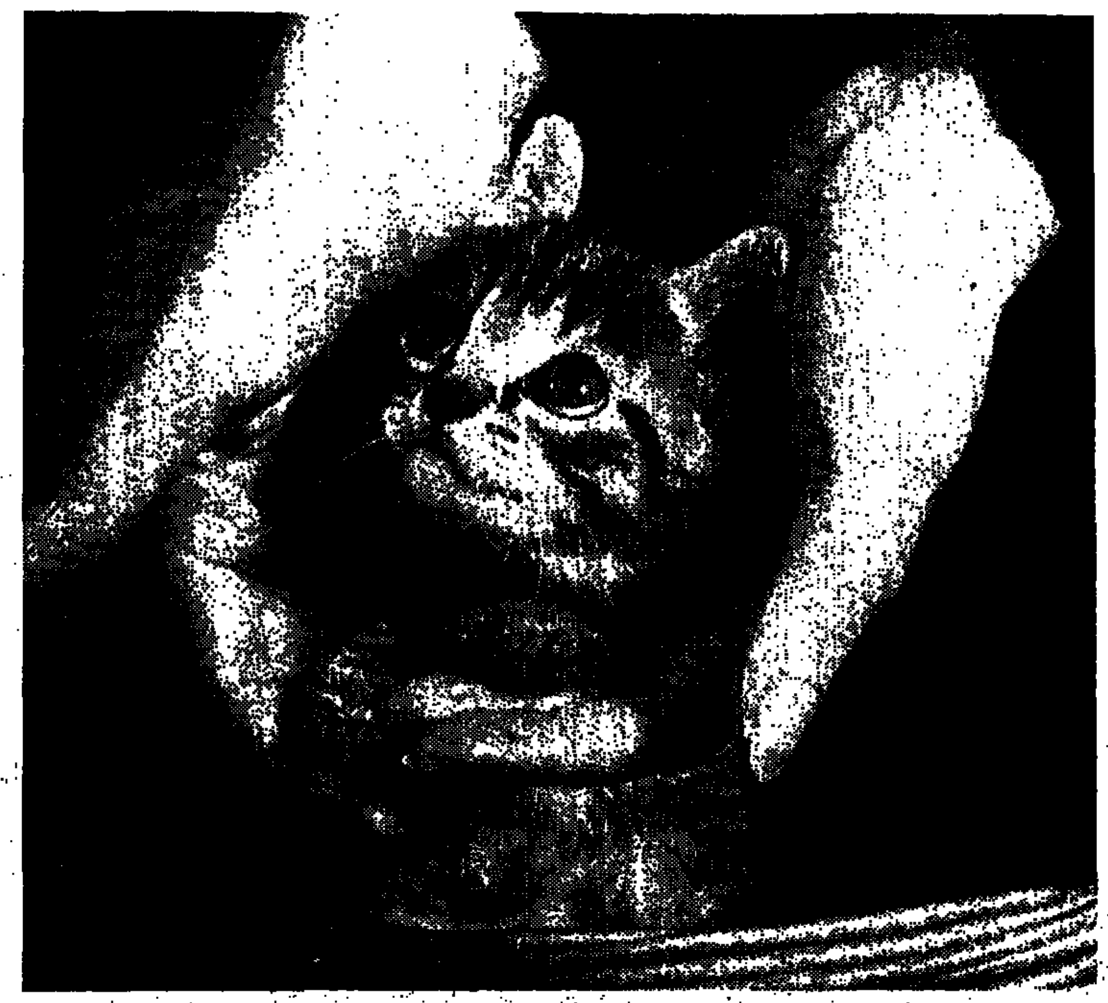
ערב: 125 גרם גבינה לבנה כחושה, 2 פכסמים מרוחים במרגרינה דלת־קלוריות, פרוסות עגבניה ומלפפון, כוס קטנה מיץ פירות לא ממותק או מיץ ירקות.



רשימת קניות שבועית

כדי להקל על תיכנון הדיאטה וכדי להימנע מטיולים מפתים מיותרים במרכול, כדאי לקנות את כל המצרכים הדרושים במרוכז.

- ■ גביע מרגרינה דלת־קלוריות
- ■ 6 ביצים מספר 3
- ■ גביע (250 גרם) גבינה לבנה כחושה
- ■ 40 גרם גבינה צהובה (עמק, פאר, גוש־חלב)
- ■ קופסה של גבינת קממבר
- ■ נקניקיות מחלבון צמחי
- ■ 1 פילה קוד
- ■ 1 פורל
- ■ 100 גרם בשר בקר רזה
- ■ רבע עוף
- ■ קופסה קטנה של מימרח כבד משומר
- ■ קרטון חלב עמיר דל־שומן
- ■ כיכר לחם חי
- ■ חבילת פכסמים מקמח מלא, או מקמח שיפון (פתית, רוויטה ודומיהם)
- ■ קופסת מיזלי ללא תוספת סוכר (אפשר לחפש בחנויות טבע ובמעדניות)
- ■ חפיסה של קוביות/שקיקים של מרק דל־קלוריות
- ■ 2 ליטרים מיצי פירות או ירקות טבעיים, משומרים, קפואים, בלי תוספת סוכר (אם לא מכינים לבד)
- ■ 7־8 בקבוקים גדולים של מים מינרליים
- ■ צנצנת קטנה של ריבה דיאטטית דלת־קלוריות
- ■ לימונים
- ■ ק"ג תפוחי־אדמה
- ■ ירקות לבישול, כמו קישואים, גזרים, כרובית
- ■ ירקות לסלט, כמו עגבניות, מלפפונים, פלפלים, חסה, כרוב סיני, בצל
- ■ 2 קלמנטינות
- ■ 2 תפוזים
- ■ אשכולית
- ■ 3 תפוחי עץ
- ■ שקית תרד קפוא



"שאני אתן לך פחות מ־WHISKAS?!"

"כשאני פותחת קופסה של וויסקס פיצי מיד לידי, מתחככת ברגלי, משמיעה מיאו אחד או שניים ומחכה בנימוס. תענוג לי לראות באיזה תיאבון בריא היא גומרת את כל הוויסקס בצלחת. אחר כך היא מלקקת את השפתיים ומשמיעה גרגור של הנאה וסיפוק.
וגם אני נהנית לדעת שהיא מקבלת מזון מושלם, המכיל את כל אבות המזון, הויטמינים והמינרלים שהיא צריכה. בתיאבון פיצי."

וויסקס בטעמים: כבד, עוף, טונה, ארנבת וגם וויסקס לגורים.

מפיצים בלעדיים: מפעלי ברקמן בע"מ, רח' חבה"ז 3, ת"א טל: 03-473133

יהודית אוריין

אז מה יקנה רוטשילד?!

ו־14 קראט לא מספיק טוב בשבילך!

„תמיד ידעת שמגיע לך הטוב ביותר" – למה בעצם?

כלום את ראויה לפרס על מיפעלותיך הכבירים והקורבנות שהקרבת לטובת האנושות?

או שמא את עילוי או גאון או קדוש, ומשום כך את נמצאת זכאית לטוב ביותר?

ואולי את קשורה בקשרי־דם לנסיכות מונאקו, ולכן מגיע לך רק הטוב ביותר?

מה פירוש המלה „מגיע"? פירושה האחר והיחיד הוא להיות ראוי על־פי הצדק, על־פי תורת גמול כלשהי.

ורעיון הגמול מבוסס על כמה מערכות צדק חלופיות. מערכת צדק אחת אומרת, לפום צערא אגרא, לפי הצער – השכר. זוהי מתאימה לאפשרות הראשונה שמנינו. לאמא תרזה למשל, מגיע.

מערכת צדק אחרת תאמר, שהמחוננים בכישורים ובסגולות הם הראויים לטוב ביותר. כך למשל, מגיע ליצחק פרלמן רק הטוב ביותר בעבור תרומתו למוסיקה; או למראדונה על הצטיינותו במיגרש, או לד"ר סאלק על הדברת מחלת השיתוק. למצטיינים מגיע כתאם לתרומתם בחברה.

האפשרות השלישית שלעיל, מבוססת על דם כחול. הנסיך אנדרו או דורתו אנה, ראויים רק לשופרא דשופרא בזכות אצילות נורשת. אמת, שמאז המהפכה הצרפתית הצדק הנאצל ירד קצת מגדולתו. כך למשל, נכדו של מלך רומניה יכול בשם צדק זה לדרוש את מיבחר היהלומים הגדולים ביותר. אולם בינתיים ימשיך ללחוץ על מתגי המעלית בכל־בו פאריזאי.

אבל את ואני, מניין באנו?

ממעונות־עובדים? מהרפת בעמק־יזרעאל? נכדים של דלפונים מעיירה מזרח־אירופית או כפר כורדי האטלס? בנים לחורים שעברו כמיפעל נשר או קריצוף בתים ברחוב ריינס? מניין החוצפה והציפיה והדרישה הזו מן החיים? 14 קראט לא מספיק טוב בשבילך?

סיסמה זו, שהעולם החדש, ארה"ב וישראל, מחויק בה מאז סיום מלחמת העולם, היא סיסמה מכשילה, כוזבת ומאמללת.

כשאני מתבוננת בחנות הרהיטים האיטלקיים המוהגיים בכיכר המדינה, והואת שם שולחן פלסטיק שקוף לתפליא, שמרחיב אותי – ברור לי, כי לגביי הוא בבחינת נרות חנוכה. לחסתכל מותר.

אם אני אקנה את זה, מה יקנה רוטשילד? חכיה הלא כל־כך עגומה, שאני ורוטשילד לא חברים, מעצבת את ציפיותי מהחיים: בעוד הוא קונה אוריג'ינל, אני אקנה ארטיסט־פרוף. אירופה הישנה וגם העכשווית מודעת לכך היטב. זוהי חברה מעמדית, שאנשיה יודעים מראש מה בגדר השגה ומה לא. היא נוטעת בך את ההכרה שבמופלא ממך לא תחקור ולא תחמוד. בעצם, במאמצים גדולים, כמה אוברדראפטים וכמה ירידים טובים הייתי יכולה לרכוש את השולחן האיטלקי השקוף והמרהיב, אבל איפה אני גרה ואת מי אני מארחת? כלום אני מארחת חורים ושועים בחדר הסגלגל שבבית הלבן?

ארה"ב וישראל הן חברות ניידות ונטולות אצילות. השיוויון הדמוקרטי, חברות־הפירסום ומקרמי־מכירות מטעים אותנו לחשוב, שכולנו ראויים וגם יכולים בעיקרון. מה שתורם רבות למצב האומללות של האדם בן ימינו.

כגיבורות סיפרות וקולנוע, כמהות ומתוסכלות, אנו חשות שקופחנו בידי החיים או הבעל. למעשה, כל אם אמריקנית בהכרח היא יצור מתוסכל, כי בנה יכול היה להיות נשיא ארה"ב, והוא לא. בחברה הבריטית, יודעת כל אם, כי אפילו יהא בנה מקסים, גבוה ומופלג בכישרונות, לא יוכל להתמנות למלך. זו הכרה מנחמת ומשרה שלווה.

ממעמקי המרנותי, מתאוותי החובקות עולם, אני אלקט לי אצל סימה הסמוכה לחנות הרהיטים האיטלקית, פיסת ענתיקה מתחילת המאה, סיכת־צוואר שענדו או המשרתות, סיר־לילה ששימש את הפילגש הכפריה של המלך. לואי 18 אוריג'ינל לא מגיע לי על פי שום מערכת של זכאות. אשרי מי שיודע את מקומו, ואבוי למי שהשמיים הם גבולותיו, את הסוג הזה אי אפשר להשביע לעולם.

תקיעה גדולה

כל אימת שקורה לי משהו מביך, אני עוברת פתאום ללמלם שברי משפטים ביידיש. היידיש מעצימה את המימד הקומי. כך למשל, סממתי את בטני, כשקראנו את „מאני היל" ביידיש על תיאורי האינסטרומנט ופיר"ד עמית לוינסון, כתפיחברה של מוספנו, הוא פוליגלוט מעורר קינאה, המדלג בשלילות משפה לשפה. הוא תמיד מצחיק אותי, כי הוא יודע לדבר ביידיש רשנה, סמיכה כמרק חורפי. הוא פונה אלי בכבוד בלשון „אתם" ומוציא לאיוורור מילים נידחות מן התת־מודע האשכנזי הקולקטיבי.

בשבוע שעבר נקלעתי לנאום מרגש. הנואם היה אחוז דביקות, מתלהב ומתלהם ומתנועע כלולב. ואז לחש מאן דהוא מאחורי „ער האטזיך צעלאסט" והיתנה את רפלקס הצחוק שלי עד להתפקע. הרגוני הרוג, אבל אי אפשר לתרגם לעברית. זה בנוי על קידומות שבהשראת הגרמנית עם הטיה רפלקסיבית כפולה שאינה קיימת בעברית. ביקשתי מידידי אליעזר רובינשטיין, מי שתירגם את עגנון ליידיש, והוא הציע מקבילות כגון: נתן דרור ללשונו, השתחרר, נגרף ונסחף. זה מה יש.

בימים האחרונים למדתי שזה מה שקורה ככל הנראה לשפות ודיגון בכלל. בכנס אוניברסיטת חיפה, שעסק בחרירת העברית והארמית ללשונות יהודי ארופה, סיפר פרופסור מריה מודינה על שפה איטלקית־יהודית עתיקה, שמדברים בה יהודי רומא מאז חורבן בית שני. וגם היא כאחותה היידיש צירפה צירופים הומוריסטיים מן השוק ומן המקורות.

כך, דרך משל, הקורנאטו המוכר לנו מהקומדיות האיטלקיות, ה„קרנן" הנגגר, נקרא בקהילת רומא „שופרתא", היינו, בעל־השופרות. זו אותה תנועת אצבעות שמוציאה מן הדעת כל נהג משאית בכביש חוצה איטליה.

הכומר נתפס אצל שכנתו בשעת מעשה. הם משכנעים את הבעל שהכומר מרפא את התינוק (דקמרון, מאה דרכים לקרן בעל)

מקרה נעל

„להתראות ילדים" הוא סרט אנטי־גזעני חשוב, המעלה את זכר עמלק ואת משרתיו הצרפתים. לואי מאל, הבימאי הוותיק מ„הנאהבים" המסעיר עם ז'אן מורו, בא לביקור בארץ לרגל הקרנת הסרט היהודי. רעייתו קנדיס ברגן, שחקנית וצלמת – השלל האמריקני שהביא עימו צרפתה לאחר כמה שנות פעילות ביבשת החדשה – לא נלוותה אליו. אבל היא חלקה עימו את האושר בעת חלוקת הסזאר הצרפתי. כשזכה הבעל בשיבעת הפסלונים, פרצה האשה בהתייפחות ומשנקראה לבימה לעמוד בצידו, לא הבחינה כי שכחה מתחת למושב את הנעליים שחלצה.

אז גם אחרות עושות כך.

במסיבת תה של ערביים, הסתובבה בין הקרואים אשת חבר־כנסת נתמרה בנעל אחת חומה ואחת שחורה. מתברר שיש לה נעליים נוחות לנהיגה, שאותן היא מחליפה בלוחצות אלגנטיות כשהיא מגיעה לאירוע. בבהילותה ובפיזור הנפש החליפה רק אחת, ונשארה בשתי נעליים בודדות, כמו שכותבים במכירות כלליות. אבל הקילקולים הללו הם הדברים הנחמדים שקורים לנו ברגעים הכי רציניים, ורק בזכותם נרשמים הרגעים האלה בזיכרון.

המחלקה הגריאטרית

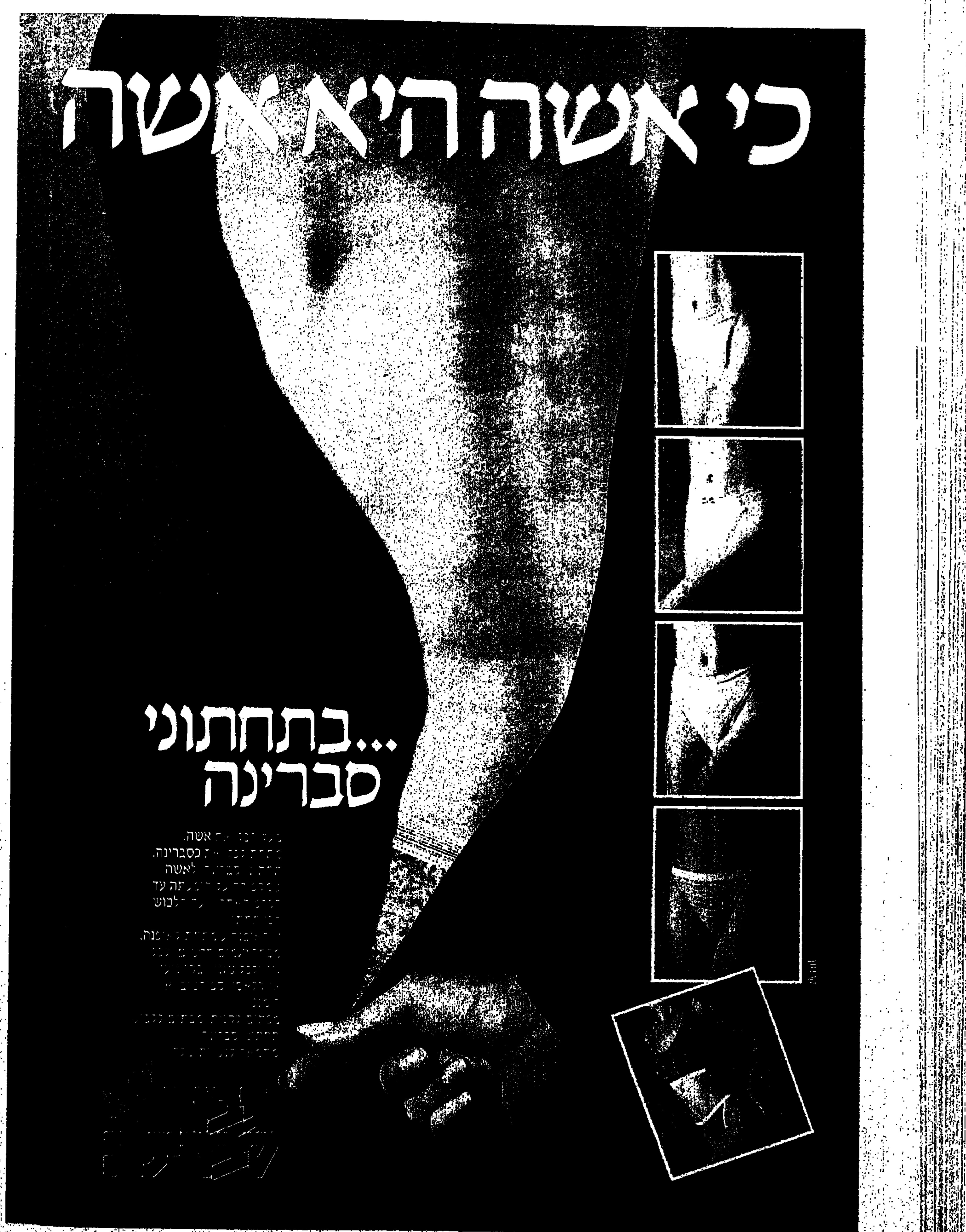
מגיל מסויים מומלץ ובריא לבלוע את הכמוסות הצבעוניות מן הבקבוק הפתוח, שמצעיר ומחזק את הזיכרון. זה חצי שנה שאני מקפידה ליטול את המינון היומי, אלא שבאחרונה שכחתי לשם מה.

רייגן ורעייתו נכנסים למיסעדה. המלצר פונה אל ננסי, והיא מזמינה ברווז בעסיס תפוזים.

„יפה בחרת" משיב לה המלצר „ומה על הירק? (vegetable).

– „גם הוא מזמין אותו דבר".

קנדיס ברגן כך עושות כולן



זהרירה חריפאי כאמא קוראז': "המצב היסודי הוא מלחמה עם התקפי שלום"

קול האומץ

זהרירה חריפאי לא פוחדת. היא מציגה את אמא קוראז' של ברכט במלוא כיעורה ● אמא בלי רגש אנושי, פורחת כשהתותחים רועמים. ככה מביעה חריפאי מחאה ● "מי שיראה את קוראז' קוברת את שלושת ילדיה, חייב להתחיל לחשוב. אני רוצה שהיא תעורר כעס, שנאה. האם זה לא דומה למה שקורה לנו?" ● משל על כוח החיים

■ **יותם ראובני**
צילום: אסנת קרסננסקי

אמא קוראז', הדמות המיתית של ברטולד ברכט, יוצאת לשדות הקרב הניצחיים, כדי לשים ללעג את המלחמה ותוך כדי כך לעשות קצת רווחים לעצמה. קוראז', עם העגלה שלה, הילדים שלה, הבת האילמת – היא אתגר, קסם, התגרות, קללה. זהרירה חריפאי רצתה את זה. לפני 20 שנה שיחקה את קתרין, הבת האילמת. עכשיו, מעגל נסגר, היא הקוראז' על במת הקאמרי.

שבועות ספורים לפני ההצגה הראשונה, ב"קאמרי", חריפאי לא הצליחה להגדיר את מערכת היחסים שבינה ובין קוראז', "אשה שחיה ונולדה ונושמת מלחמה".

היא לא יודעת מה זה שלום?

– "לא. ימי שלום הם דבר, שהיא לא מעלה על דעתה מה אפשר לעשות בהם".

האם עכשיו, כשמסביבנו בוער מה שבוער, נחוצה לנו אשת מלחמות כזאת?

– "מצאתי הקבלה רבה, לצערי הרב, בין מה שקורה במציאות שלנו ובין ההצגה. מלחמת 30 השנה באירופה כאילו לעולם לא נגמרה. והנה אנחנו פה בעצם במלחמת 40 שנה. איך אומר הכומר במחזה (אילן דר)? 'המצב היסודי הוא מלחמה עם התקפי שלום'. אני רואה בזה דבר נכון לגבינו".

עכשיו, בתום העבודה, מה את יודעת על קוראז'. מה היא?

– "הטקסט של ברכט גמיש, ניתן להרבה פירושים. יכולה להיות קוראז', שלא היתה לה ברירה, שזה הדבר היחיד שהיא יודעת לעשות. אני והבימאי אילן רונן חשבנו על אשה, אשר בסיכון הגדול ביותר מרגישה את החיים. והיא מהמרת. על כל דבר. היא אוהבת את זה. היא מתחילה את ההצגה כאשר יש לה עגלה מלאה ושלושה ילדים. בסוף היא קוברת את בתה האחרונה ואומרת שצריך לחזור לעסקים. רצינו שמי שיראה את זה יתפוס את ראשו ויגיד שזה מספיק. שדי במלחמה. שזה שוחק, שזה הופך הכל לכלום".

אבל, האם לא קיים חשש, שהקהל הישראלי יתפוס את ההצגה בפשטות, ויראה אשת של מלחמה, משל לנשים בחברה שלנו, אשה שהיא סופר־לאומית?

– "אני לא יודעת. קוראז' קשוחה, מתוספסת, אבל זה לא אומר שלא כואב לה כשמתים לה הילדים. ואני חושבת שכל אדם נורמלי חייב להתחיל לחשוב, כשהוא רואה הצגה כזאת".

אבל זה בדיוק מה שאני אומר לך. בחברה כמו שלנו, הנמצאת במצב לא נורמלי, המשל עלול להיתפס כהוראת שעה.

– "בשביל אמא קוראז', המלחמה היא הלחם. היא דמות מלאת סתירות. היא אומרת, למשל, 'האנשים הגדולים עושים מלחמות כאילו לטובת הכלל, אבל כשבודקים את זה מקרוב רואים שזה למען רווחים. אחרת אנשים כמונו לא היו משתתפים בה'. והלא אחר־כך היא שרה: אני לא מסכימה שישמיצו לי את המלחמה/ אומנם היא מחסלת את החלשים/ אבל לאלה גם השלום לא עוזר".

■ ■ ■

וכך, במטבח ביתה של זהרירה חריפאי, עולים על פניה קווי הכיעור הנורא של קוראז', כיעור של כורח, המגיע אותה ללכת הלאה, לחיות. אם תרצו, אהבת בימי מלחמה. ברכט כתב משל על כוח החיים, אשר לא נשבר למרות שמסביב הכל מצביע על כך, שבביכול לחיים אין שום ערך.

חריפאי: "מה אתה רוצה? קוראז' היא אשה שתמיד נופלת על הרגליים. בכל מקום. ובטירוף של הזמן שלנו, כשאין כבר שום מוסר, הרי זה ממש מתאים. יש לה שלושה ילדים, כל אחד מפגישה מיקרית עם מישהו אחר. היא תוצר של המלחמה, שהכריחה אותה לחיות כזאת. אין מקום לטוב לב. מלחמה משחיתה, וקוראז' היא מושחתת. היא התגלמות השחיתות הזו. והיא מהמרת. כמו גמרה. שומרת על הגורים שלה, ודורסת הכל בדרכה הלאה. יש, למשל, סצינה עם פצועים. היא לא נותנת להם כלום, כי הם לא יכולים לשלם לה. וכאשר שואלים אותה מה לה בשדה הקרב, היא אומרת, מה, שאני אשב ואחכה עד שהמלחמה תגיע אלי לבמברג? היא חצופה, שחצנית, מתגרה. בעת מישחק הגורלות על הילדים היא מתגרה גם במוות. לא מתכופפת אף רגע. מקללת. שצף קצף. זו הקוראז' שלי".

שלך?

– "שלי ושל אילן רונן. קוראז' בלי שום רגש אנושי. זו המחאה הגדולה ביותר שלי בתוך ההצגה, מחאה נגד המלחמה. אני רוצה להאמין שהיא תהיה סטירת לחי גדולה".

למי?

– "לצופים. אני רוצה לנער את האנשים קצת".

איזה ניעור אפשר לעשות, שיוכל להתמודד עם מה שרואים כאן בטלוויזיה כל ערב?

– "מובן, שום דבר לא יכול להתחרות במציאות. אבל ההצגה יכולה להיות ראי. אפשרות של תשובה. אם במחזה קורים כל הדברים הקשים האלה, ואם אנשים חושבים – עליהם לצאת מההצגה עם מסקנות".

אולי. אבל למה את חושבת שאנשים, החשופים כל הזמן לאלימות של המציאות, ירצו בכלל לבוא ולראות את האלימות הזו?

– "אני חושבת שיש בכך משהו מהפנט. מה שקורה, דומה למה שרואים בטלוויזיה, אבל זה לא 'על אמת'. וישנה תמיד הסקרנות לראות מה קורה למישהו אחר. איך תוקפים אותו עם חרב. זה עושה לנו משהו. אנחנו ממוסמרים למקום, מפסיקים לנשום. הרי אנחנו רוצים חוויות עמוקות".

איך את רוצה שיתייחסו לקוראז' שלך?

– "אני רוצה שהיא תעורר כעס. אני רוצה שישנאו אותה על מה שהיא מייצגת. אני יודעת שזה קשה. אני חושבת שזו היתה כוונתו של ברכט, שישנאו אותה ואת מה שהביא אותה להיות כזאת. יש משהו מטורף באובססיה שלה. היא לא משוגעת. אבל זה ריח הדם שמגרה אותה. 'שמע, טבח (יוסף כרמון)', היא אומרת, 'חסל סדר שלום, המלחמה שוב פרצה, מזל שלא מכרתי את הסחורות שלי'. מה היא רוצה? לצאת עם הגדודים השועטים לקרב. וכולנו כך. כך מתחילות הצרות. וזו אכן האמירה על מה שקורה כאן. אנשים שנמצאים בחמישיה הפותחת של המדינה, שועטים כל הזמן עם הגדודים".

אמרת שאת רוצה שישנאו את קוראז'.

קומדיה של טעויות

אבל זה אומר שישנאו אותך.

– "שישנאו. לא איכפת לי, אני מרגישה והות עם זה. אשה שלא מאמינה בכישלון של עצמה. שמותחת עד הגבול משאדומתן על הבן שלה. האם זה לא דומה למה שקורה לנו?"

■ ■ ■

קוראז', עם האומץ האבסורדי של אלה שאין להם מה להפסיד, תעמיד שוב בפני הצופה שאלת יסוד אחת ויחידה. מלחמה או שלום.

מלחמה, שבה היחיד מופגז על ידי קולות הטם־טם של השבט, ובהרעש הגדול הוא לא שומע את מותו הקרב אליו, וחייו מקבלים איזו משמעות מופרכת, גדולה מקיומו האישי. או שלום, מצב שבו לאדם אין שום מיפלט חיצוני, סטריוטי או פסבדו־פטריוטי, שבו הוא צריך להתמודד עם האבסורד של הקיום, עם הזמן העובר, עם כך שהכל בר חלוף.

רובו מים

שולה מוזס

הקישוא הוא בן למשפחת הדלועיים, כמו המלפפון, הדלעת והמלון. מוצאו מאמריקה, והוא אוהב במיוחד אקלים חם ויבש.

קיימים סוגים שונים של קישואים – קישואי־חורף וקישואי־קיץ, ולא כולם גדלים אצלנו. מלבד הקישוא הירוק־בהיר שכולם מכירים, מגדלים בארץ גם את הזוקיני – קישוא ירוק כהה, בעל מירקם פריך יותר, ואת הגולדי – שצבעו צהוב־כתום. בחלק מן השווקים אפשר גם למצוא קישואים אחרים, כמו הקישוא הכדורי.

הקישוא אינו אוהב בישול ממושך, שהופך אותו למין דייסה מעוכה. הדרך הנכונה היא לבשלו בישול קצר, בתוספת תבלינים המרגישים את טעמו הטבעי. קישואים אפשר למלא במליות שונות – בשר, ירקות או גבינה; לבשל ברוטב; להכין ממנו קציצות, מרקים, פשטידות וסלטים. קישואים צעירים וטריים אפשר אפילו לאכול חיים, כמו מלפפונים.

קישואים יפים, קטנים וצעירים אין צורך לקלוף. קישואים מזן זוקיני בכלל לא צריך לקלוף.

פרחי הקישואים הם מעדן בפני עצמו. ממלאים אותם, מטגנים קלות ומגישים כמנה שובת־עין וחיך. חבל רק שבארץ קשה מאוד להשיגם.

ערך תזונתי: 77 אחוזים מהקישוא הם מים. הערך הקלורי נמוך מאוד – 16 קלוריות ל־100 גרם, ולמעשה אפשר לאכול קישואים בלי הגבלה. הקישוא מכיל גם אשלגן וויטמין A.

ענק ממולא

להכנת הממולאים משתמשים בקישואים גדולים במיוחד – ממש ענקיים. בניגוד לממולאים הרגילים, מבשלים את הקישוא בלי רוטב.

במתכון המקורי מוסיפים מעט גבינת פרמזן מגוררת למלית, ומגישים לשולחן בתוספת פרמזן מגורר.

המצרכים: 3 קישואים ענקיים; 4 כפות שמן זית; בצל גדול קצוץ דק; 500 גרם בשר בקר רזה, טחון; ½ כוס עגבניות משומרות, קצוצות או מרוסקות; ½ כפית קורנית (טימין); 2 פרוסות לחם לבן; 250 גרם תרד טחון קפוא; 4 כפות פטרוזיליה קצוצה דק; 3 ביצים; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

שוטפים היטב את הקישואים; מייבשים ולא קולפים. חותכים כל קישוא לאורכו. בעזרת כפית מוציאים את פנים הקישוא ומקבלים מין סירה. בחוד סכין חורצים חריצים עמוקים בבשר הקישוא, בלי לפגוע בקליפה החיצונית. משפשפים את פנים הקישואים בשתי כפות שמן זית, בוזקים מעט מלח ומניחים בצד.

שמים 2 כפות שמן זית ואת הבצל הקצוץ במחבת גדולה, ומטגנים עד שהבצל יזהיב. מוסיפים את הבשר, מערבבים ושוברים את גושי הבשר בכף עץ. מבשלים מעל להבה גבוהה עד שהבשר ישנה את צבעו. מוסיפים עגבניות, קורנית, מלח ופלפל שחור. מבשלים כ־5 דקות ומערבבים מדי פעם.

מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות צ'). שורים את פרוסות הלחם במים קרים, מוציאים, סוחטים היטב ומפוררים. מפשירים את התרד, וסוחטים היטב. מערבבים יחד היטב את התרד, הפטרוזיליה, הלחם המפורר, רוטב הבשר והביצים. מחלקים את המלית בין ששת חצאי הקישוא ומהדקים היטב. מניחים את הקישואים בתבנית אפייה שטוחה, ומוסיפים לתבנית מים בגובה סנטימטר אחד.

אופים בתנור החם, ללא כיסוי, כשעה ורבע או עד שהקישואים יתרככו. אם במהלך האפייה הנוזל שבתבנית מתאדה, מוסיפים עוד מים.

מוציאים בעזרת שתי כפות שטוחות והחבות ומגישים מיד.

(6 מנות)

קישואים בטעם נענע

שילוב מוצלח מאוד בין טעם השום, טעם החומץ (רק חומץ יין בבקשה) וטעם הנענע הטריה; שנספגו היטב בפרוסות קישואים דקיקות.

המצרכים: ק"ג קישואים קטנים ונוקשים; מלח; 4 שיני שום קלופות ומעוכות קלות; 6 גבעולי נענע טריים; שמן לטיגון; 3 כפות חומץ יין; פלפל שחור טחון טרי.

משרים את הקישואים בקערה עם מים קרים לחצי שעה; משפשפים היטב ושוטפים במים זורמים. פורסים לפרוסות דקות מאוד (אפשר בעזרת דיסקית פריסה של מעבד מזון).

שמים את פרוסות הקישואים במסננת גדולה ומניחים את המסננת בכיור או בתוך סיר גדול. בוזקים מלח על הקישואים ומשהים לחצי שעה לתגרת הנוזלים.

שמים את השום בקערת הגשה; ומוסיפים את עלי הנענע, קרועים ביד לחתיכות לא קטנות. מערבבים היטב את השום והנענע.

במחבת גדולה מחממים שמן בגובה של סנטימטר אחד לפחות. מוציאים את הקישואים מהמסננת, מניחים על מגבת מטבח נקייה ומייבשים היטב. כשהשמן חם מכניסים את פרוסות הקישואים, ומטגנים עד שיזהיבו מכל הצדדים.

מוציאים בכף מחוררת ישר לתוך הקערה עם השום, ומטפטפים מיד מעט חומץ יין. מטגנים את שאר פרוסות הקישואים; חשוב להקפיד שהקישואים יהיו יבשים לפני הטיגון, ויש להוסיף לחם את החומץ בעודם חמים – כך יספג טוב יותר.

מוסיפים לקערה מעט פלפל שחור טחון; מערבבים בעדינות. מפזרים מלח רק אחרי הטעימה, כי הקישואים סופגים מלח בזמן ההשריה.

(6 מנות)

אצבעות מטוגנות

מאכל שפשטותו מדגישה את טריות הקישואים ואת טעמם הנפלא.

המצרכים: ק"ג קישואים קטנים ונוקשים; שמן זית; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

שוטפים היטב את הקישואים ומשפשפים היטב כדי להסיר את כל הליכלוך. מסלקים את הקצוות, פורסים לאורך לפרוסות בעובי 5 מ"מ, וכל פרוסה חותכים למקלות.

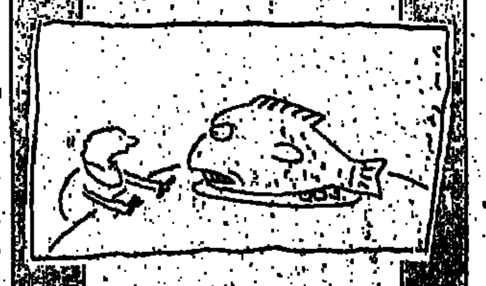
מחממים מעט שמן זית במחבת שטוחה וגדולה. כשהשמן חם מאוד, מכניסים למחבת אצבעות קישואים, בלי לצופף יותר מדי בבת־אחת. מזהיבים היטב מכל הצדדים, מוציאים בכף מחוררת לצלחת הגשה חסינת־חום, ובוזקים מיד מלח ופלפל שחור. מטגנים את שאר אצבעות הקישואים באותה דרך. ניתן להכין מראש ולחמם בתנור חם לפני ההגשה.

(6 מנות)

האיש שבא לסעוד

דולפין בנמל

כיוון שאי אפשר ללכת יותר לעיר המזרחית של ירושלים, העיר המזרחית באה אלינו. או לפחות אחת הנציגות המכובדות שלה, שהיא מסעדת "דולפין". עד היום אני זוכר את טעם רוטב התפוזים, שהיה על הדג שאכלתי לפני שנים על שנים באותה מסעדה. היום אפשר לשוב אליה שנית, כי אף



שלה, או סניף שלה או שלוחה, או מה שלא תקראו לזה, נפתח ברחוב יורדי הסירה בתל־אביב, ונקרא השם "דולפין – ים".

המקום מתאים ביותר – מול הנמל הישן של תל־אביב, המראה – גם כך. אקווריום ענק ודגים בכל פינה. האוכל – לא פחות.

שורת כל מקבלים כאן סלטים, שהם משהו מיוחד: חציל מטוגן ועליו לבנה מעורבת בשמנת מוקצפת. אכלתם? כדאי לכם לנסות. סלט טחינה עם המון פטרוזיליה, שגם הוא מוקצף קלות. אכלתם? תנסו גם את זה, שלא לדבר על סלט ירקות חתוך דק, טרי טרי, ושלא לדבר על החומוס. ועד כאן המדובר רק במנות הראשונות.

העיקר מגיע כמובן עם מנות הביניים: חסילונים עם חמאה והרבה פטרוזיליה ושום, כמו שצריך, לא פחות ולא יותר, חסילונים בשמנת. כל אחד מעודן ומעולה על פי מידתו וטבעו.

אילו חישבנו נכון את הכמויות ואת האיכויות, יתכן, שלא היינו מזמינים מנות ביניים אלא גולשים ישר אל תוך המנות העיקריות. כיוון שלא חישבנו נכון, לא נותר לנו אלא לשנס מותנינו, ולגשת להתגבר על דג השמך בשקדים וזיתים ועל דג הפלמידה. שניהם מעט יבשים ומעט דלים, אך לגמרי לא רעים.

הסיום במוס שוקולד, וקרם בוואריה. אנו מבייש את ההתגלה והתשלום, על כל זה בתוספת היין הלבן, הוא 116 ש"ח, שהופכים ל־130 בתוספת השירות.

לוקולוס

זמנים במטבח
עורך
רינה פושקרלה

רות יולס

המעבר מהודו

"הכלות ההודיות לומדות מהחותנת כיצד להכין לבן־החתן את האוכל האהוב עליו", מגלה רינה פושקרלה, בעלת המסעדה ההודית 'טנדורי'. "יום אחרי החתונה, נותנים לכלה להכין 100 ספריי (סוג של לחם הודי) על האש. אם לא נחרך, סימן שהיא טבחית טובה, אם נחרך – אוי ואבוי". גם רינה, שנישאה בגיל שש־עשרה וחצי, למדה לבשל אצל חמותה. כשנמאס לה לנדוד בעולם באוניה של בעלה, רב־החובל וינוד פושקרלה, החליטה לנצל את כשרונות הבישול שלה. היא שכנעה את בעלה לעלות לישראל, ויחד פתחו מסעדה בתל־אביב.

הישראלים נכבשו עד מהרה בקסמיה של רינה, הנראית כנסיכה הודית מיניאטורית, והחלו לפקוד את המסעדה בהמוניהם. המעריצים הכי גדולים שלה הם זובין מהטה ואייבי נתן, שניהם ילידי־הודו, ומבינים גדולים באוכל ההודי.

לאור ההצלחה החליטו להתרחב, ופתחו גם מסעדה באילת. לאחרונה רכשו את המלון הצמוד למסעדה התל־אביבית, ובימים אלה ממש הופכים אותו למלון הודי, עם עיצוב־פנים הודי, סרטים הודיים, ארוחת־בוקר הודית (הכוללת לחמים דמויי־פיתה, ממולאים בירקות, עדשים וגבינה, חביתות עם בצל וכוסברה ותה הודי עם קינמון, סוכר וחלב), וכמובן גם אורחים הודיים.

רינה היא בת לאם יהודיה ילידת בגדד ולאב סיקי. כילדה נהנתה משני העולמות, וחגגה גם את החגים היהודיים וגם את החגים הסיקיים. עד היום היא זוכרת בגעגועים את הקובה, החמין העיראקי והבמיה של סבתה העירקית ואת סירי האוכל החם שהיו העוזרות מביאות כל יום לבית־הספר, ובתוכם אורז, עדשים, ירקות ויוגורט.

"ההודים מרבים באכילת ירקות. לא כסלטים, אלא מבושלים עם תבלינים. במטבח ההודי יש כ־16 סוגי תבלינים. הודים אינם משתמשים בתערובת התבלינים הקרויה 'קרי', זו המצאה של הבריטים", אומרת רינה. התבלינים ההודיים כוללים כורכום, כמון, זעפרן, עלי־דפנה, קינמון, הל, כוסברה, זנגביל ועוד. אוכל הודי מכינים בשלוש דרגות חריפות: חריף, בינוני ועדין. המטבח ההודי עושה שימוש רב באגוזי קשיו, בפיסטוק חלבי ובשקדים. ההודים מעדיפים מאכלי־עוף על פני כל דבר, ורק אחרי העוף באים הדגים והבשר. ההינדים אוכלים רק כבש, והמוסלמים אוכלים בקר. הגוג'ראטים לא אוכלים בכלל בשר, וגם לא ירקות שגדלים מתחת לפני האדמה, כמו בצל, שום וגזר.

בין המעדנים המיוחדים למטבח ההודי מוצאים את האורז הבשמתי, שמקורו בחבל פונג'אב, ובהזדמנויות חגיגיות מגישים אותו כשהוא מצופה במעטה כסף אכיל, המכונה ואראק; תבשילי עוף או ירקות בקארי; תבשילי עדשים וחצילים; סמוסה, מחית תפודים ואפונה ירוקה, עטופה בבצק ומטוגנת בשמן עמוק; פאקודאס, מבחר ירקות טבולים בבצק־עדשים, מטוגנים בשמן עמוק ומוגשים ברוטב מתוק.

בין הלחמים ההודיים מוצאים את הציפאטי, שמזכיר את הפיתה העירקית. מכינים אותו על סיר הפוך, שניצב על הכיריים, והפפדם או הפפריר, שעשוי מ־4 סוגים של קמח עדשים מעורבב במים, מיובש ומטוגן בשמן עמוק.

להודים יש תנור חרס מיוחד, שנראה כמו חבית שאורכה 2 מטרים, והוא שקוע ברצפה. בתחתית החבית מניחים פחמי עץ בוערים, והמזון מתבשל בתהליך משולב של צלייה, אפייה ועישון, שמעניק לו טעם מיוחד. בתנור הזה מכינים את מיני הלחם ההודיים, כמו הנאן, העשוי מקמח לבן ומעט קמח־עדשים, או הפראטה, העשוייה מקמח מלא, ואת העוף ששרה 24 שעות בתבלינים מיוחדים. במסעדה של רינה יש שני תנורים כאלה, שהובאו מהודו. אחד מוקדש לאפיית הלחמים ההודיים השונים, והשני משמש להכנות תבשילי הבשר. כל 8 חודשים מחליפים את התנור בתנור חדש.

ההודים אוכלים 4 ארוחות ביום. בארוחת הלילה הם נמנעים מאכילת אורז. למרות שפע התבלינים החריפים אין להם בעיות עיכול, כי הם נוהגים ללעוס זרעוני־אניס, המסייעים לעיכול (אגב, לתינוקות ההודיים נותנים תה אניס, כדי למנוע כאבי בטן).

היום, כשרינה מגיעה לחופשה בהודו, היא חורשת את המסעדות, כדי להכיר את המיגוון העצום של המטבח ההודי – כל מחוז והסגנון שלו. היא גם מביאה משם את האורז, העדשים, התבלינים והוואראק.

צילם: רזי

רוגן גוש

תבשיל כבש ברוטב אגוזים.

המצרכים: ק"ג בשר כבש, בלי שומן, חתוך לקוביות; 250 גרם בצל קצוץ; שמן לטיגון; 25 גרם שום קצוץ; 25 גרם זנגביל טרי קצוץ; 250 גרם עגבניות קצוצות; 4 עלי דפנה; 2 כפיות הל טחון; 2 כפיות קינמון; 50 גרם אגוזי קשיו, מטוגנים במעט שמן ומרוסקים למחית במעבד מזון; 2 כפיות מלח; כפית אבקת צ'ילי; כפית זרעוני כוסברה טחונים; כפית כמון; כפית כורכום.

מזהיבים בשמן את הבצלים הקצוצים, מוסיפים את השום ואת הזנגביל, ומטגנים מעל להבה נמוכה תוך עירבוב. מוסיפים את התבלינים ואת מחית האגוזים וממשיכים לערבב. מוסיפים את העגבניות וממשיכים לערבב.

כהתערובת משחימה, מוסיפים את הבשר, מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה עד שהבשר יתרכך. לקראת סוף הבישול, אם הרוטב סמיך מדי, אפשר להוסיף מעט מים.

קרי ירקות

המצרכים: ירקות טריים מעורבים כמו גזר, אפונה, פטריות, תפודים וכרובית; בצל קצוץ; פלפל ירוק קצוץ; עגבניות קצוצות; שמן לטיגון; 25 גרם זנגביל טרי קצוץ; 4 עלי־דפנה; 2 כפיות הל טחון; 2 כפיות קינמון; 2 כפיות מלח; כפית אבקת צ'ילי; כפית זרעוני כוסברה טחונים; כפית כמון; כפית כורכום.

מבשלים את הירקות הקצוצים במעט מים, עד שיתרככו למחצה. מוציאים מהמים ומסננים.

מטגנים את הבצל בשמן עד שיזהיב. מוסיפים פלפל ירוק וממשיכים לטגן. מוסיפים את העגבניות הקצוצות וממשיכים לטגן מעל להבה נמוכה מאוד עד שתתקבל תערובת מחיתית.

מוסיפים את התבלינים, ומבשלים מעל להבה נמוכה. מוסיפים את הירקות המבושלים, ומבשלים 10 דקות נוספות בסיר מכוסה, מעל להבה נמוכה.

לוני אנדרסון וברט ריינולדס:

מה מתבשל

לוני אנדרסון, הבלונדית הזוהרת מ"קלי־קלות", נחשבת לאחת הבשלניות הטובות בהוליווד. יכול להיות, שזו הסיבה שברט ריינולדס צמוד דווקא אליה?

העוף של לוני...

המצרכים: 2 כוסות אורז חום; פלפל ירוק, קצוץ גס; פלפל אדום, קצוץ גס; 4 גבעולי סלרי עלים, קצוצים גס; בצל בינוני, קצוץ גס; 2 כוסות מרק עוף צח; רוטב סויה; 6 חצאים של חזה עוף, בלי עור ועצמות; שקית של מרק פיטריות מוקרם, מומס ב־1½ כוסות מים רותחים; 10 פיטריות טריות גדולות, פרוסות דק; 8 גבעולי אספרגוס טריים, חתוכים לחתיכות באורך 3 ס"מ; ½ כוס שקדים מולבנים.

מכינים כלי גדול חסין חום, ומערבבים בו את האורז עם הפלפלים, הסלרי, הבצל ומרק העוף. מורחים את חזות העוף ברוטב סויה, ומשקיעים אותם בתערובת האורז. מכסים היטב את התבנית, ואופים בתנור שחומם לחום בינוני במשך שעה.

מערבבים את מרק הפיטריות המומס במים עם פיטריות, אספרגוס ושקדים, ויוצקים על תערובת האורז שבכלי חסין החום. מערבבים קלות, ואופים בלי כיסוי כ־30 דקות נוספות.

תצלום: סיגמא

...והנזיד של ברט

המצרכים: כף שמן; 3 פרוסות בשר מעושן, חתוך לחתיכות קטנות; 4 כפות קמח; ½ כפית פלפל שחור; ק"ג בשר בקר, חתוך לקוביות; בצל גדול קצוץ; 2 שיני שום מעוכות; 4 כוסות רוטב עגבניות משומר; כוס מרק בשר צח; כוס יין אדום; עלה דפנה; קורט קורנית (טימין); 4 גזרים, חתוכים לחתיכות קצרות; 2 גבעולי סלרי עלים, קצוצים; 12 פיטריות פרוסות; 4 תפוחי־אדמה גדולים, קלופים וחתוכים לרבעים.

מחממים את השמן בסיר גדול, ומזהיבים את הבשר המעושן. מערבבים קמח ופלפל שחור בקערה. טובלים את קוביות הבשר בקמח המתובל, ומשחימים אותן בשמן החם. מוסיפים את הבצל ואת השום, ומטגנים עד שיזהיבו.

מוסיפים לסיר רוטב עגבניות, מרק, יין, עלה דפנה וקורנית. מכסים את הסיר, ומביאים לרתיחה. מבשלים מעל להבה נמוכה במשך כ־1½ שעות.

מוסיפים את הירקות החתוכים, ומבשלים במשך 30 דקות נוספות, עד שהירקות והבשר יתרככו. מגישים חם, עם סלט ירקות גדול ועם בגט.

עוגה מזוגגת

המצרכים: כוס + 2 כפות קמח; כפית אבקת אפייה; 2 כוסות סוכר; כפית תמצית וניל; 6 ביצים; 2½ ק"ג תפוחי עץ מתוקים, קלופים וקצוצים גס.

מחממים תנור לחום בינוני. משמנים היטב תבנית קפיצית בקוטר 22 ס"מ.

מנפים את הקמח עם אבקת האפייה לקערה גדולה. שומרים בצד ¾ כוס סוכר, ומוסיפים את השאר לקמח. מוסיפים וניל וביצים, ומקציפים היטב במקצף ידני. שומרים בצד.

שמים את שארית הסוכר בסיר קטן וכבד, ומוסיפים ¼ כוס מים. מערבבים מעל להבה נמוכה עד שכל הסוכר ימס. מרתיחים בלי לבחוש עד שהתערובת תקבל גוון חום־זהוב. מסירים מיד מהאש, ויוצקים בזהירות על תחתית התבנית המשומנת.

מפזרים את חתיכות התפוחים על שכבת שזף הסוכר, ויוצקים עליהן את תבליל העוגה. אופים במרכז התנור במשך כ־45 דקות, עד שהעוגה תזהיב וקיסם שננעץ למרכז העוגה יצא נקי.

מצננים את העוגה בתבנית מיספר דקות, והופכים אותה על צלחת הגשה בעודה חמה. משחררים בזהירות מהתבנית. מגישים פושר, עם גלידה, או מצננים לגמרי ומגישים כעוגה.

עוגות תפוחים

דנית סלומון

עוגת תפוחים חמה עם כדור גלידה קרה – מעדן אמיתי. במיוחד עכשיו, כשעוד לא חם מדי לעוגה חמה, ולא קר מדי לגלידה צוננת. שאריות, אם יש, מגישים כעוגה לקפה.

פאי עם קרם ושקדים

המצרכים לבצק: 1½ כוסות קמח; קורט מלח; 2 כפות סוכר; 100 גרם חמאה או מרגרינה קרה, חתוכה לחתיכות קטנות; מי קרח.

המצרכים לקרם: כוס חלב; קורט מלח; ½ כוס סוכר; ⅓ כוס קמח; 2 חלמונים; ביצה שלמה; כף רום כהה; כפית תמצית וניל.

המצרכים לציפוי התפוחים: 3 תפוחי עץ מתוקים; ¼ כוס סוכר; ביצה; 4 כפות חמאה מומסת; 3 כפות שקדים מולבנים, קצוצים גס.

להכנת הבצק, שמים קמח, מלח וסוכר בקערה. מוסיפים חמאה, ומערבבים לתערובת פירורית עדינה. מוסיפים כ־¼ כוס מי קרח, ולשים לבצק שאינו נדבק לידיים. עוטפים את גוש הבצק בניילון, ומקררים לפחות 30 דקות.

בינתיים, מכינים את הקרם. מרתיחים את החלב עם המלח בסיר בינוני. בקערה נקייה מקציפים יחד סוכר, קמח, חלמונים, ביצה, רום ווניל. מוסיפים את החלב החם בזרם דק, תוך הקצפה מתמדת. מסננים את התערובת בחזרה לסיר. מבשלים תוך בחישה רק עד שהתערובת מתחילה לבעבע. מסירים מיד מהאש, ויוצקים לקערה. מצננים. בוחשים מדי פעם, כדי למנוע היווצרות קרום.

מקמחים את מישטח העבודה, ומרדדים את הבצק לעיגול. מרפדים בבצק תבנית פאי בקוטר 22–24 ס"מ, ודוקרים את התחתית במזלג. מהדקים את הבצק נייר אלומיניום, ואופים בחום גבוה (220 מעלות צ') במשך 10 דקות.

מוציאים מהתנור, מסירים את הנייר, וממלאים בקרם. קולפים את התפוחים, מוציאים את הליבה, ופורסים לפרוסות דקות. מסדרים את פרוסות התפוחים על הקרם, אופים בתנור חם במשך 10 דקות. מנמיכים את חום התנור לבינוני־גבוה (200 צ') ואופים במשך 30 דקות נוספות.

מערבבים יחד סוכר, ביצה וחמאה מומסת, ויוצקים על התפוחים. אופים 10 עד 15 דקות נוספות, עד שהפאי ישחים.

דובדבני ושטרן. הולכים עם הפנטזיות צילם: רזי

מוכן ומוזמן — רות יולס

טעם החלומות

„שטרן־דובדבני", שרות קייטרינג, שמנסה להגשים חלומות. מייקל שטרן, עוזר־לשעבר של מנהל האירועים במלון „פייר" במנהטן, ובוגר קורסים למשחק בניו־יורק ובקליפורניה, מגדיר עצמו כמי ש'הולך עם הפנטזיות, עובד עם חלומות, ולא עם מציאות'.

באירוע שערך לתורמים של מרכז הטניס, הפכו רכבת מיוחדת ל„אוריינט אקספרס". במהלך הנסיעה מירושלים לבני־ברק, הגישו מלצרים לבושים בכאפיות ארוחה מהודרת בת חמש מנות בסיגנון הגובלי־קוויזין. בחתונה של בתו של אוהרזון, הסבו את שפת הים של הרצליה ל„מועדון הים התיכון", וקישטו בעצי דקל. למשפחה שחזרה מספארי באפריקה הכינו אירוע באווירת הג'ונגל, עם מלצרים משוחים בצבע שחור ולבושים רק כטנגות ארומות.

רוצים באבושקות רוסיות? או אולי אווירה של בורדל צרפתי מהודר? אין בעיה. אפשר לשכור הכל: דקלים, פירמידות, סלעים, דיונות חול, סמובארים רוסיים ותלבושות תיאטרון: הצגת מורכב מסטודנטים. אפשר להלביש את הצוות במה שרוצים, בשחור־לבן, בטוגות לבנות, מסינרי טול, או בתלבושת ערב עם עניבת פרפר. בכלל, הם נראים כמשתתפים בהצגה, ולא כעובדים באירוע מפרך.

לפני שמייקל מדבר על האוכל, הוא בודק את השטח שבו יתקיים האירוע, ומייעץ באיזה סוג אירוע כדאי לבחור.

תמורת כ־25 דולר למנה, אפשר לקבל בקוקטייל:

■ 15 סוגי חטיפים, כמו פרוסות דקיקות של רוסטביף ומסביב אספרגוס טרי, עגבניות־דובדבן ממולאות ברוטב פסטו, כדורי מלון שרוטים בתורקה וקמפרי, אולתים מעושנת מקושטת בכרשה.

■ מנות אחרונות: מפחד של פרופיטרול, פירות טריים, או טלפה בתוך חצאי תפוזים או לימונים.

■ קפה.

קוקטייל עם מיני־מזנון, כבר עולה 30־32 דולר למנה, וכולל:

■ 10 חטיפים מהסוגים שמנינו.

■ מנה עיקרית, שמורכבת מארבע פריטים. למשל: פסטרמי פרוס ושרוי. ברוטב ברביקיו, תפודים בנוסח פריזאי, שעועית ירוקה בחמאה ותבלינים וסלט כפרי.

■ מנות אחרונות כמו בקוקטייל, בתוספת פאי פקאן, פאי תותים או פאי קיווי וגם קרפים עם סלטי פירות, גלידה ושוקולד חם.

■ קפה.

קבלת פנים סביב מזנון תעלה 30־40 דולר למנה. אין להם הצעות זולות יותר. במזנון עצמו מגישים:

■ 3 סוגים של מנות עיקריות. לדוגמה: אילתית טרייה מאודה עם רוטב הולנדייז; פילה וולינגטון; מולארד צלוי ברוטב תפוזים.

■ תוספות חמות כמו פסטות תוצרת־בית, תפודים, אורז, ירקות חמים ושלושה סלטים טריים.

ארוחה סביב שולחן מחירה מתחיל מ־40 דולר ויכול לעלות עד־אין־גבול, תלוי כמה רוצים להשתגע.

שתייה קרה ויין – לא כלולים במחיר. גם לא הטיפ לאנשי הצוות, לא ההסעה לנהריה, אם במקרה עורכים דווקא שם את האירוע, וגם לא העיקלים שנשכרו לקישוט הגן.

לעומת זאת, אם רוצים, ואם יש מקום, אנשי שטרן־דובדבני כלל לא יכנסו למטבח הפרטי. הם יכולים למקם מטבח שלהם בחצר הבית, גם להביא את השולחנות, הכסאות, הכלים והקישוטים וגם להמליץ על דיסק־ג'וקי ושוזרת פרחים.

תמורת 1000 שקלים נוספים, אפשר לקבל אהותה כשרה.

בקיצור, שירותי הסעדה ואירוח מדרגה גבוהה ביותר. ומי שיש לו במה לממן אותם – יכול באמת לישון בשקט.

מען: אזור התעשיה, מורשה, המתודשרון. טל. 03-496610, 03-5400520. רצוי להזמין חודשיים מראש.

מה שפחות — דליה ניר

עוף כמו בסין

ברוטב חמאת בוטנים

המצרכים: 2 כפיות שמן תירס; 3 שיני שום מעוכות; ½ כפית זנגביל טחון; ½ כוס מים רותחים; ½ שקיק מרק עוף דל־קלוריות; ¼ כוס דובדבנים או שזיפים מיובשים; 3 כפות חמאת בוטנים; כף רוטב סויה; כף חומץ יין; כפית שמן תירס; פלפל שחור טחון טרי; 120 גרם חזה עוף פרוס; 1½ כוסות ספגטי דק, מבושל (או איטריות אורז); 30 גרם אגוזי קשיו קלופים; כף בצל ירוק קצוץ.

צולים את פרוסות העוף תחת אסכלה.

בסיר בינוני מחממים 2 כפיות שמן. מוסיפים שום וזנגביל, ומטגנים מיספר שניות.

מוסיפים תבלינים, מרק, מים, דובדבנים, חמאת בוטנים, רוטב סויה, חומץ, שמן ופלפל, ומבשלים עד שהרוטב יסמיך. בוחשים מדי פעם.

מוסיפים את נתחי העוף לרוטב ומחממים. מגישים על מצע ספגטי או איטריות אורז, זרוי באגוזי קשיו ובבצל ירוק.

(2 מנות. 554 קלוריות למנה)

עם שזיפים וירקות

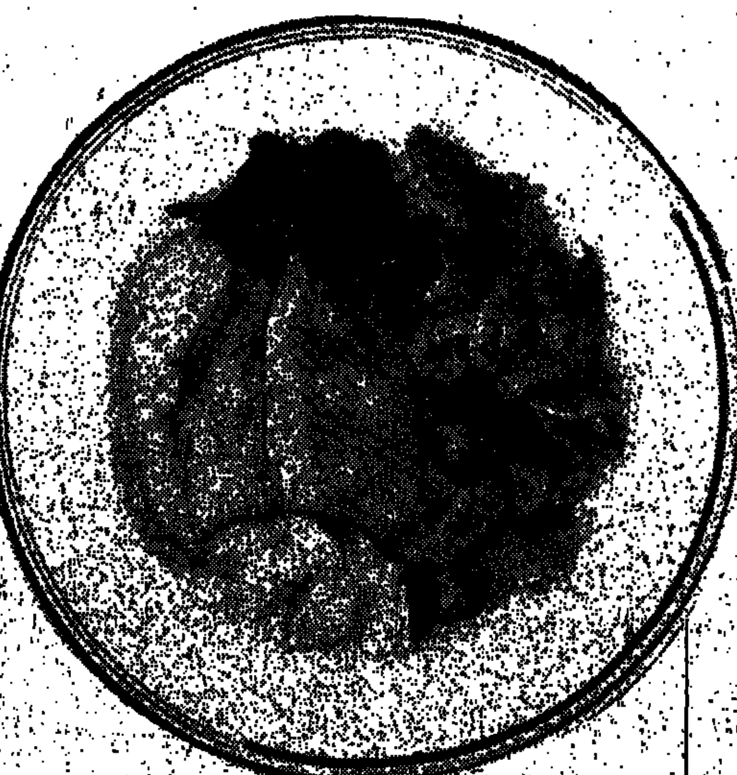
המצרכים: כף קורנפלור; כף חומץ; כף רוטב סויה; ½ כפית זנגביל טחון; 2 שזיפים מיובשים, קצוצים; ½ כפית סוכר חום; 350 גרם חזה עוף, חתוך לחתיכות; כף שמן תירס; ½ כוס שעועית ירוקה דקה, מבושלת; ½ כוס רצועות פלפל אדום; ½ כוס בצל ירוק קצוץ.

מערבבים יחד קורנפלור, חומץ, רוטב סויה, זנגביל, שזיפים וסוכר לתערובת חלקה. טובלים את חתיכות העוף בתערובת, ושומרים בצד.

מחממים את השמן במחבת גדולה, ומטגנים את חתיכות העוף משני צידיהן, עד שישחימו היטב. מוציאים לצלחת, ושומרים חם.

מוסיפים למחבת את הירקות, מאדים מיספר דקות, ומגישים עם העוף.

(2 מנות. 330 קלוריות למנה)



עוף בלימון

המצרכים: 4 כפות מיץ לימון; קליפה מגוררת מלימון אחד; פטרוזיליה קצוצה; 3 שיני שום מעוכות; מלח ופלפל; ½ כפית זנגביל טחון; אבקת בצל; ¼ כוס מים; 4 שוקי עוף בלי עור (240 גרם כ"א); פרוסות לימון.

יוצקים את מיץ הלימון לכלי זכוכית חסין חום, ומוסיפים קליפת לימון, פטרוזיליה, שום ותבלינים, מערבבים.

שולים את נתחי העוף בתערובת הלימון, במקרר. הופכים מדי פעם. מכניסים את הכלי לתנור חם מאוד, וצולים כ־15 דקות. מנמיכים את חום התנור לבינוני, וממשיכים לצלות כ־40 דקות נוספות. מעטרים בפרוסות לימון ומגישים.

הערה: בשוק עוף שמשקלו 240 גרם לפני הבישול יש כ־100 גרם בשר.

(4 מנות. 153 קלוריות למנה)

צילם: יוסי רוט

ג'רמי לנגפורד חורט על תיבת זכוכית: תורת הנסתר לעזרת האמנות

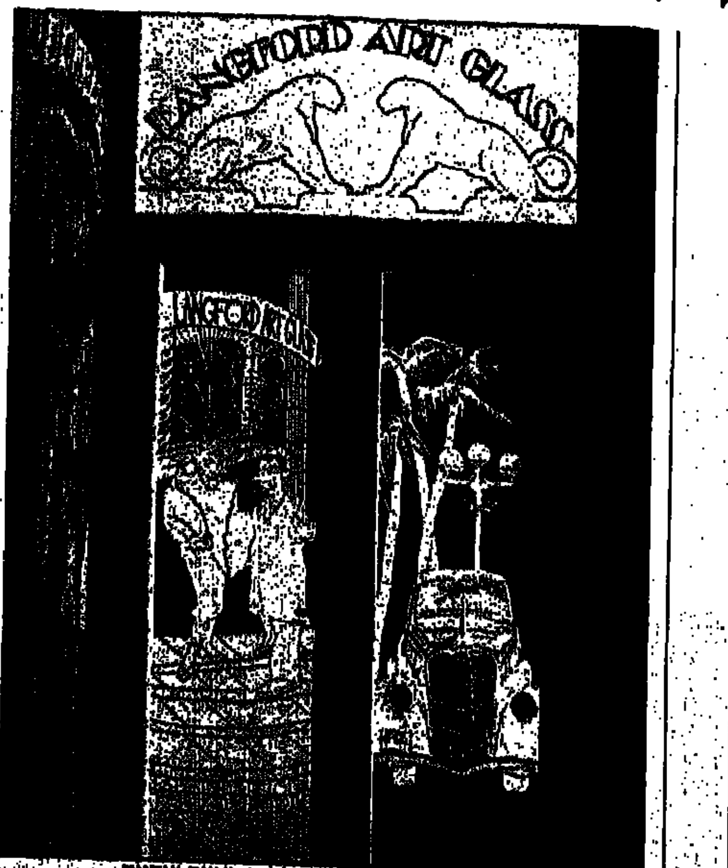
לנגפורד. האח

■ מנחם מיכלסון

ג'רמי לנגפורד לא אהב במיוחד, אם לנקוט לשון־המעטה, את הסיפורים של אחותו, קרוליין, שכיסו טפח זעיר וגילו טפחיים גדולים, מסידרת דיין'סטי נוסח ישראל. הוא לא מוכן לומר על כך מלה, לטוב או לרע. כל אמירה בעניין אינה אלא רכילות, האסורה מן התורה. כן, גם התורה, עליה שוקד ג'רמי, נכנסה למשפחה.

אבל, שלא כרבים אחרים, ג'רמי לא הפך את תורתו לאומנותו. הוא מעדיף לשלב את השנים. לומר תורה, מקפיד על קלה כחמורה, ועובד לפרנסתו כאמן־זכוכית. הלנגפורדים האלה, מאיפה

הלנגפורדים. מאיפה שלא תסתכל עליהם, יש סיפור ● ג'רמי, 32, האח של קרוליין. אמן זכוכית בינלאומי שחזר בתשובה וגר בבני־ברק ● כל חייו נדד בעולם עם אביו במאי טלוויזיה ואמו הרקדנית ● נתפס למיסטיקה, כשעיצב את ביתו של מכשף בלונדון ● עם אשתו יעל, כימאית, הוא יוצר אפקטים מדהימים בזכוכית



ויטרות: מכוסות ועד חלונות־ראווה ענקיים (צילמה: עולות לוין)

שלא תסתכל עליהם, יש סיפור. ג'רמי, 32, נולד בלונדון. עוד לא הספיק לראות את הביג־בן וכבר בהיותו בן שבועיים, עקרה המשפחה לברייטון. מאז הפכו הטילטולים והנדודים לחלק בלתי נפרד מחייו.

אביו, גארי לנגפורד, כיום במאי בטלוויזיה הישראלית, החל דרכו כסוחר־עתיקות, הוא המשיך כשואו־ביזנס, עבר בבי.בי.סי. כבמאי טלוויזיה, וב־1973 עלה ארצה. אימו של ג'רמי, שרלי, רשנית ג'ז ובאלט מודרני, חיה כיום באנגליה, בנפרד מאביו, מלמדת ריקוד אירובי ו„ספלאש דאנס" בסטודיו בברייטון. אם נלך קצת אחורה נגלה, שסבו מצד אביו היה יהודי הולנדי, בירוין לאיקטן ומתאגרף מיקצועני. הוא, אגב, שינה את שם המשפחה מלליוולט ללנגפורד, על־שמו של המתאגרף הרא־הוא, שהיה נערץ עליו.

סבא שלו מצד אמו היה לא פחות ולא יותר מאשר דור שביעי בארץ, והמשפחה, ששמה היה שדיק, גרה דורות באזור ירושלים. עם המורשת הציונית המכובדת הזו ירדה המשפחה, כשסבא היה פעוט בן 4, לאנגליה. שם, אגב, שינו את שם־המשפחה להרשיסון, שם שנראה להם פחות יהודי מקיטריק. מן הכיוון ההיסטורי הזה, רואה ג'רמי את עצמו כדור תשיעי בארץ, „עם הפסקות".

יומן חוף ברייטון שלו כולל מעברים אינסופיים מבית לבית, לימודים ב־40 בתי־ספר. בהיותו בן תשע היגרה המשפחה לאוסטרליה, שנתיים במלבורן. בגיל 11 חזרו לאנגליה, בגיל 13 שבו לאוסטרליה ואחרי כל זה, אין טעם לשאול אותו איזה תלמיד היה. ואם בכל זאת שואלים, יאמר: „תלמיד ממוצע".

בדרך לסיפור האמנותי העכשווי שלו הוא יגלה, כי זה 400 שנה האמנות היא חלק בלתי נפרד מקורות המשפחה. אחד מאבות־אבותיו היה השורק המלכותי של המלכה ויקטוריה, שציפצף למלכה בארמון בקינגהאם וידע 500 סוגי שריקות, מציפצוף הדרור ועד סימפוניות של מוצארט. דור אחר היה יצרן סבונים אמנותיים. סבא חבירין שלח ידו בציורי שמן ערינים, שכל רואיהם היו בטוחים שצויירו בידי עלמה עדינה, שברירית ושקופת־עור. בקורות המשפחה רשומים רקדנים, זמרים, לוליינים ואמני קירקס, שהופיעו גם במרוקו.

„זה אולי הקשר הראשון שלי עם מרוקו", אומר ג'רמי, בביתו בבני־ברק, „הקשר השני הוא – אשתי, שהיא מרוקאית".

וזה עוד לא הכל. באוסטרליה יש לו דוד, שכל עיסוקו הוא תרגום כתבי קונפוציוס מסינית עתיקה לעברית מודרנית, וכמעט מיותר לומר, שאי־שם אי־שם מפוזרים במשפחה צורפי זהב וכסף ואמני זכוכית, שלא לדבר על רבנים אורתודוכסים ורפורמים, שאחד מהם, הרב הראשי הרפורמי של פילדלפיה, היה מלווה תמיד את מרטין לותר קינג בהפגנות. כן, כמובן, יש לו גם קרובים חרדים במאה שערים, אלא מה.

בהיותו בן 16 החליטו הוריו של ג'רמי לעלות לארץ. למי שאיבד כבר את הידיים והרגליים בגיאוגרפיה שלו נציין, שעלו מאוסטרליה.

(המשך מעמוד 15)

„זו היתה הפעם הראשונה שבה ביקרתי בישראל”, מספר ג'רמי, „לא ידעתי מלה עברית. התחלתי בתיכון בנתניה, סיימתי בגרות בשדה-בוקר. היה לי פה רע מאוד. לא הסתדרתי. חזרתי לאנגליה, ממנה נעדרתי כחמש שנים. התאכזבתי. היה שם קר, מכוער, אנשים קרים. החלטתי לברוח. לאן? בראש שלי היתה – גואטמלה. גם בגלל שהיו לי שם חברים, וגם בגלל שרציתי לנסוע למקום שלא מכירים בו קוקה קולה. בהזדמנות זו רציתי להגיע גם לשבטי האינדיאנים, כדי ללמוד את אמנות הזכוכית שלהם”.

האמנות השבירה הזו משכה את ליבו עוד כשהיה ילד באוסטרליה, בעיקר בזכות מורשת-אבות, אחת מיני רבות. באנגליה עבד, תמורת 150 שטרלינג לחודש, אצל אמן זכוכית. החליט לנסוע לגואטמלה, עם שארית כספו – 300 דולר. הוא עלה על אוניית פחם, והדרך, מדנקירק ועד לנמל טובראו בצפון ברזיל, זכורה לו כגיהנום רצוף צף. ג'רמי התיידד עם הקפטן, שיחק איתו שחמט בלי סוף, ניצח כשהקפטן היה פיכח ונחל כישלונות מוחצים כשהקפטן היה שיכור כלוט.

רק בברזיל גילה, כי עד לגואטמלה עליו לעבור 4000 ק"מ נוספים. ירד מהאוניה, וטס למונטבידיאו. חודשיים הסתדר שם יפה, ועוד נשאר לו כסף. אבל, גואטמלה לא יצאה לו מהראש. המשיך בכיוון כללי לשם, בטרמפים, באוניות, בספינות, בנתיבי נהרות. בבואנוס-איירס נגמר לו הכסף, והוא המשיך מסורת משפחתית ישנה, כשהצטרף לקירקס ועבר בצוות הקמת האוהל. שלח ידו בבציר ענבים, וכהגיעו לעיר עשה את העבודות המיסחריות הראשונות שלו כאמן זכוכית. ויטראז'ים מבקבוקים, משברי זכוכית – „דברים פשוטים מאוד, העיקר שנכנס קצת כסף”.

אחד מלקוחותיו היה שגריר יוון בבואנוס-איירס. ג'רמי עבד בבית-מלאכה של תושב מקומי, צבר קופה קטנה והמשיך הלאה. כפרים קטנים וגדולים, עבודות קטנות וגדולות, כסף קטן וגדול. יצירותיו, הקטנות והגדולות, מפוזרות, איפוא, על פני מחצית תבל, פחות או יותר.

„שנתיים הייתי בדרום אמריקה”, צוחק ג'רמי, „ולגואטמלה לא הגעתי. מארגנטינה הגעתי לקוריטיבה שבברזיל. במוסך ענק בסאן-פאולו, שבעליו רצה 'משהו מיוחד', עשיתי קיר ענק ובו קבועה מכונית מזכוכית. כל-כך התלהבתי מזה, שכמעט שכחתי לבקש כסף. למדתי שם קפואירה, שילוב של תנועת ריקוד וקרב ברזילאי, דבר שהשפיע גם על העבודות שלי. עבודה גדולה עשיתי לשכיר-חרב שוודי, שנלחם באפריקה ועבר עבור ממשלת ברזיל במחתרת האנטי-טירוריסטית. היה לו בית ענק, שבו עשיתי 120 חלונות עם ציורים ותחריטים, כולל גילוף ופיסול, שנושאם קרבות האינדיאנים והסמהרים.

„אבל יצר הנדודים התחיל לאכול אותי שוב. נסעתי לכיוון האמזונאס. רציתי להפליג לאורך הנהר, 4000 ק"מ מהאוקיאנוס לצפון קולומביה. מה פתאום? כי סבא שלי עשה את זה פעם, אז למה לא אני. שעות ארוכות לפני שיצאתי לדרך, ניגשתי לקונסוליה הבריטית. עוד לא הספקתי להגיד את שמי וכבר נזעקו הפקידים לעברי: מחפשים אותך! התברר, שהגיע מיברק מאמי. טילפנתי אליה ואז נודע לי שהורי נפרדו, אמי באנגליה ואבי בישראל. אמא רצתה שאחזור”.

■■■

בחזרה ללונדון. שם החליט להיות רציני. פתח בית-מלאכה בלב הווסט-אנד, אוקספורד סטריט פינת טוטנהאם קורט רואד. עשה עבודות לפאבים, לבתי-מלון. בהזדמנות, כשתגיעו להילטון שליד היידפארק או למועדון הפלייבוי, תמצאו שם את טביעת אצבעותיו: פיסול פונקציונאלי מזכוכית, שולחנות, מחיצות, מיזרקה מזוככת, מה לא.

„עשיתי עסקים מצויינים. לאט-לאט שמעו עלי ועבודות שלי הגיעו גם למיליונרים בארה"ב ובאירופה. בארץ ביקרתי פעמים אחדות, כדי לראות את קרוליין, הצעירה ממני בשנתיים, ואת אבי. באותו זמן החל נושא המיסטיקה למשוך את ליבי. בלונדון עשיתי עבודה מיוחדת בביתו של מכשף, שהתגורר בשכונת היוקרה הגרון, שבצפון-מערב העיר. משהו-משהו, מלא מיסטיקה. ביקרתי כאן תכופות, ופתאום ראיתי שאני מסתדר כאן בכלל לא-רע. הנושא הדתי בכלל לא עניין אותי. תמיד חשבתי, שהיה הרבה יותר טוב לעם-ישראל אילו היו משאירים, או שוכחים, את התורה במדבר ולא סוחבים אותה לארץ. ומכיוון שנדודים ומעבר ממקום למקום בשבילי זה לא ביג-דיל – קמתי לפני שבע שנים ועליתי לארץ. עולה חדש. השארתי את העסק שם, ומדי פעם טסתי ללונדון לגמור דברים”.

בין לבין התחיל ג'רמי להתמסר לנשוא אהבתו החדש – מיסטיקה. ג'רמי, המגדיר את עצמו כאדם רציני הרוצה לדעת ולהבין דברים לעומק, החל ללמוד מיסטיקה במכון בתל-אביב. אט-אט התחיל להבין, כי המיסטיקה אינה תלושה מן הדת. אף אחד, כדבריו, לא עשה לו „שטיפת מוח”. הוא עצמו, כדרכו, הבין כי כדי לטפס לראש העץ צריך קודם לבדוק שהענפים יציבים, שלא לדבר על כך, שאם השורשים דלילים והגזע רופף הדבר היחיד הבטוח הוא, שהמטפס ישבור את ראשו ואת עצמותיו בדרך.

כשהוא עדיין רווק, התחיל לחזור בתשובה. לפרנסתו עסק בכריכת ספרים. העסק בלונדון נסגר. הוא החל להקפיד במיצוות מעשיות. כיפה, זקן, ציציות משתרבבות משולי חולצתו. פרא-אדם ככל שיהיה – אחד הדברים שהדאיגו אותו היה, איך אבא-אמא יקבלו את זה. הם לא היו מודעים כלל לתהליך העובר עליו.

„הראשונה שידעה על זה היתה קרוליין”, מספר ג'רמי. „פתאום הופעתי אצלה עם כיפה. היא נדהמה, ולא דיברה איתי שבוע ימים. אחר-כך הלכתי לאבי. הוא היה בדיוק בחזרות לתוכנית טלוויזיה. פתאום נכנסתי. התזמורת נדהמה. אבי הסתכל בי, המום. תקע בי עיניו, לא אמר מלה, הסתובב בחזרה אל התזמורת ואמר: 'זהו, תמשיכו'.

„הבעיה היותר גדולה היתה אמא שלי. מה אני עושה איתה? שברתי את הראש, עד שעלה לי רעיון משוגע בראש. טסתי ללונדון, נכנסתי ל'ברמנס', סוכנות ענקית להשכרת תלבושות תיאטרון. שכרתי תלבושת חסידית מ'כנר על הגג', 10 לישט, ונסעתי לברייטון. דפקתי בדלת. אמא פתחה אותה. ראתה אותי, כמעט קיבלה שבץ. אחר-כך התגברה, רצתה לתת לי נשיקה. דחיתי אותה ואמרתי: 'מצטער, אני לא נוגע בנשים'. לאמא שלי היא היתה בטוחה שאני טעון אישפוז מיידי, אבל אחרי הכל, הייתי הבן שלה. ישבתי איתה שעתיים. היה יום מעונן. כל רגע שחלף ענן הרמתי את השטריימל כלפי מעלה. אמי, בזהירות, שאלה אותי מה בדיוק אני עושה. הסברתי לה שזה קולט העננים. אחר-כך, ככל שנעשה מאוחר יותר, הגבהתי יותר את השטריימל, ומה זה? היא שאלה. אמרתי לה, שעם ערוב היום צריך לעלות במדרגה, לגודל. בהמשך כבר עמדתי על כיסא, על שולחן, ואפילו על השיש במיטבח. מזל שהיא לא הזמינה אמבולנס של השירות הפסיכולוגי. אבל, היא לא יכלה יותר. 'ג'רמי', זעקה, 'מה הולך איתך?' ואז הורדתי את השטריימל, תלשתי את הפיאות המלאכותיות, הורדתי את הקפוטה, נשארתי בבגדי יום-יום עם כיפה לראשי והראיתי לה את הקבלה מ'ברמנס'. 'ככה זה בסדר, אמא?' – שאלתי. והיא, באנחת-רווחה מעומק הלב, אמרה: 'איזו שאלה? ככה זה בסדר גמור, רק לא הדבר ההוא' עם ההצגה הזו הלכתי גם לשאר בני המשפחה שלי באנגליה, וכך הם קיבלו אותי כמו שאני, כי ראו שיכול להיות יותר גרוע...”

ג'רמי חוזר ומדגיש, כי חשוב לו מאוד לשמור על הקשר עם המשפחה, ולדעתו אסור לחוזר בתשובה, אף שהוא משנה את אורחות-חייו מן הקצה אל הקצה, לנתק את הקשרים.

ומכאן לקשרים אחרים. הקשר שלו עם אשתו, יעל. ברבות הימים, בד-בבד עם לימודי הקבלה שלו, החל ג'רמי גם ללמד קבלה. בין השאר הירצה בחוג לקבלה באוניברסיטת בן-גוריון בבאר-שבע. יעל, אז דוקטורנטית לכימיה קינטית ולפיזיקה, נמשכה משום-מה להרצאות האלה. יעל, המבוגרת מג'רמי בשלוש שנים, נולדה במרוקו. משפחה מסורתית, שעלתה לארץ ב-1962. אחיה הצעיר ממנה הלך בדרכה, חזר בתשובה, גר בבני-ברק. באחד מירידי הספרים בבאר-שבע פגשה את ג'רמי, שמכר ספרי-קבלה, ומסר מידע על קורסי קבלה בעיר. יעל גילתה עניין. ג'רמי רשם את שמה במחברת מרופטת, ויעל חשבה שבזה נגמר העניין.

אבל, היא טעתה. באותה תקופה היתה מוטרדת בשאלות מהות, שעליהן לא קיבלה תשובות לא בכימיה ולא בפיזיקה. היא הגיעה אל המרצה המזוקן, לראות מה יש לו להציע. הוא הציע – בהתחלה כיווני דרך, וכעבור זמן-מה גם נישואין. זה נשמע, אולי, צ'יק-צ'ק, אבל זה לקח זמן. בסופו של דבר היא חזרה לדרך אבות. היום היא מרגישה, שהגישה המיסטית עונה על כל השאלות. ככל שמעמיקים בה, מקבלים יותר ויותר תשובות.

השניים נישאו, והם גרים כיום בדירה שכורה בבני-ברק, לא באזור חרדי קיצוני. נכון לעכשיו יש להם ארבעה ילדים, החזרה בתשובה לא הוציאה מהמטבח שלהם. שניהם טיבעונים.

■■■

ובעניין דיין – מאחד ממשברי אסי-קרוליין לא נמצא פיתרון טוב לילדם, ליאור, והזוג המסוכסך החליט להעבירו לתקופת-מה אל ג'רמי ויעל. הילד נשלח לגן ליקי, גן ילדים דתי מעולה בבני-ברק, אבל אף לא אחד חשב לכפות כיפה על ראשו של הילד. גם כשליאור דרש כיפה מיעל ומג'רמי, הם לא נענו לו. עד שהגיעו דברים לידי כך, שהוא החל לחבוש על ראשו... תחתיות של צלחות. יעל סיפרה זאת לקרוליין, וזו ללא ניד עפעף אמרה לה: „אז מה הבעייה, תני לו כיפה”.

לאחר חודשים אחדים, יעל סייעה לקרוליין ולאסי למצוא לילד מגורים בקיבוץ, שבו הוא נמצא כיום. יש להם קשרים טובים גם עם שאר בני משפחת דיין, למרות שהללו אינם משתמשים בכל מישפט שני, כמו יעל וג'רמי, במלים: „בעזרת השם”, „ברוך השם”, „בלי נדר”.

בדירה בבני-ברק, כשריחיים על צווארו, החל מחדש סיפור-הזכוכית של ג'רמי. תחילה החל לעבוד בקיטון קטן בבית. לאחר מכן, כשרבו ההזמנות, העביר את כלי-עבודתו ואת חומרי-הגלם לחדר-השינה והוא ויעל עברו לישון בסלון. משם פלש לחדר-הילדים ולחדר-המגורים, אחר-כך שכר דירה נוספת בבני-ברק עד שגם זה לא הספיק, ובאחרונה פתח סטודיו ברמת-גן, שלתוכו הכניס כלי-עבודה פרי-המצאתו, ובו הוא מעסיק שלושה עובדים עטורי-זקן.

ג'רמי עוסק בזכוכית. מכוסות ועד חלונות-ראווה ענקיים. הוא מפסל, מגלף, יוצר ויטראז'ים, מיזרקות, כסאות שולחנות וכוסות, ציורים, חלונות מגולפים – וכל זה עבור מיפעלים שונים וגורמים פרטיים. הדברים שלו נמצאים, בין השאר, במלון גלי-כינרת החדש בטבריה; בחנויות בקניון איילון ובתוכן „מרקס אנד ספנסר”; במיסעדה הסינית „מקאו”, שהוקמה על גחלי „קלאב איי”; במועדוני לילה; בבית הכנסת הרפורמי ברמת-השרון (ציור אבסטרקטי של הבריאה); ברשת ה„מי ומי”; במיסעדת הרכבל העליון בחיפה; במיסעדות באילת; במרכז הקניות החדש בירושלים; בווילות מפוארות בסביון, בקיסריה, בהרצליה-פיתוח ובתל-אביב.

„העבודה הפרטית הגדולה ביותר שלי בארץ, נמצאת בבית ענק של ערבי נוצרי בנצרת”, מספר ג'רמי, „20 חלונות גדולים, כל אחד מהם בגובה שני מטר וברוחב מטר וחצי. עובי הזכוכית 15 מ"מ, והגילוף חודר פנימה לעומק של 8 מ"מ. החלונות מגולפים בציורי גפנים, כשלידם משולבים פסוקים מהתנ"ך, באנגלית. האמת היא, שאין לי כל בעיה לגדול. אבל, אני לא רוצה לגדול יותר מדי”.

מדוע? ג'רמי: „יש לי עוד דברים בחיים. למשל, לימודים. אני ממשיך ללמוד כל יום, במשך שעות אחדות, לפנות-בוקר. אין לי כל עניין להשתעבד לעבודה”.

אחת העובדות שלו היא – יעל. מה לה ולוויטראז'ים?

ג'רמי: „בעזרת הידע העצום שלה בכימיה, פיתחנו שיטות עבודה חדשות בזכוכית, שעיקרן שימוש בחומרים, שלא ידעתי בכלל על קיומם. התרכובות הכימיות הללו יוצרות אפקטים מדהימים בזכוכית. נוסף לכך, בזכות יעל, הצלחנו לפתח טכניקות לאימוכרות, שהן סוד מיקצועי שלנו”.

תורת-הסוד, מסתברת, לא עוזבת אותם גם בעבודה.

היה לי פה רע, לא הסתדרתי • חזרתי לאנגליה. היה קר. החלטתי לברוח לגואטמלה. מקום שלא מכירים קוקה-קולה • בארגנטינה עבד בקירקס, ועשה עבודות בזכוכית • כשיצר הנדודים גבר, החליט לצאת לאמזונאס. לפני הנסיעה ניגש לקונסוליה הבריטית. „מחפשים אותך!” נזעקו הפקידים, „הגיע מיברק מאמך”

ג'רמי לנגפורד לפני החזרה: לא משתעבד

האשה יעל, כימאית: שיטות עבודה שעיקרן שימוש בחומרים ותרכובות

זה הסוד שלה

היא שוב מועמדת לאוסקר. תוך ימים אחדים, נדע אם מריל סטריפ עשתה את זה עם „עשבי פרא”, לצידו של ניקולסון • איך קרה, ששחקנית בעלת רגליים עבות, שיער נטול צבע, ועיניים קטנות – נחשבת לאחת היפות של העשור • „הקהל התרגל לראות אותי בוכה. עכשיו אני רוצה לעשות קומדיה”

■ תמר איילון

תצלומים: סיגמא

מריל סטריפ: המבקרים לא תמיד בעדה. „היא משחקת מהצוואר ומעלה”, כתבה פאולין קייל

היא שוב מועמדת לאוסקר. בעוד כמה ימים נדע, אם גם הפעם היא עשתה זאת. מריל סטריפ, כמובן, בסרטה האחרון, לצידו של ג'ק ניקולסון, „עשבי פרא”. קשה לראות את היפהפיה הזו בסרט הזה, על שתיינים חסרי בית בשנות השפל בארה"ב. היא לבושה בגדים בלויים, חיוורת, כפופה, אפה אדום. אומרים שהבמאי, הקטור בבנקו, היה מוקסם ממנה.

„אין לי שיטת משחק קבועה”, אומרת סטריפ. „אימצתי לי כל מיני דברים מכל מיני מורים. אני לומדת את הדמות, ואז הכל נעשה [illegible]. מהרגע שאני מתחילה לעבוד על הסרט, זה איך שהיא רואה את העולם, איך שהיא מתנועעת, איך שהיא חושבת. לתפקיד הלן (בסרט „עשבי פרא”) התכוננתי בכל מיני דרכים משלי. אני לא משתפת בהן איש. הלן היא אשה שחיה ברחוב, וקשה להתכונן לדמות כזאת. מה בעצם אנחנו יודעים על אנשים שחיים ברחוב? אנחנו לא מדברים איתם, הם לא מדברים איתנו. אנחנו רק יודעים איך הם נראים”.

שר, כוכבת בזכות עצמה ומתמודדת אף היא על פרס השחקנית הטובה ביותר, שיחקה עם סטריפ ב„סילקווד”: „היא מכונת מישחק, ממש כמו שהכריש הוא מכונת חיסול. היא נולדה להיות שחקנית”.

סטריפ אומרת, שסודה הגדול בגילום הדמויות השונות הוא יכולת האמפטיה שלה. „אני פשוט מזדהה. ולא רק עם הצורה החיצונית של הדמות. אלא עם כולה. עד העומק”.

■■■

מריל סטריפ נחשבת לאחת היפות של העשור. ולא ברור למה. יש לה רגליים עבות וקצרות, ירכיים רחבות, שיערה חום נטול גוון מיוחד, עיניה קטנות. אפה ארוך מדי ועצמות הלחיים גבוהות ובולטות בפניה הארוכים. ועם זאת היא יפה, מוארת מבפנים.

החברים הקרובים שלה מספרים שהיא מלאת סתירות. רצינית עד אימה, ובו בזמן שמה הכל לצחוק. בת 37, וצוחקת כמו ילדה בת 17. כוכבת זוהרת, וחית בית אמיתית. מאוהבת במצלמה, וחוששת מאוד מפני רכילות. היא מאוהבת בבעלה, אבל גם בכמה משותפיה למישחק. היא אובססיבית כאם, רוצה להיות רק עם ילדיה, אבל הקריירה שלה חשובה לה באותה מידה. יש לה את כל הבעיות שיש לאם עובדת, אבל בגדול.

לא תמיד פינקו אותה המבקרים. פאולין קייל, מבקרת הקולנוע המפורסמת של ה„ניו יורקר”, אמרה עליה „שהיא משחקת מהצוואר ומעלה”. על תפקידה בסרט „להתאהב” עם רוברט דה-ניירו אמרו, שאינו משכנע מספיק, היא לא הטיפוס שנסחף לאהבה פתאומית. המבקרים אמרו, שאצלה האמנות היא טובה, כל כך טובה שהיא משתלטת על הרגש.

עוד אמרו על סטריפ, שהיא קרייריסטית קרה ומחושבת. נחמדה למי שצריך, מתעלמת מהשאר. היא רק נראית כמו עליסה בארץ הפלאות, כזו שלא יודעת מה קורה מסביבה, אבל היא יכולה להיות מניפולטיבית מאוד – כשצריך. סטריפ לא נבהלת מהדיבורים: „בוודאי שאני עומדת על דעתי. אחרת מה הטעם לחיים האלה בכלל?”

■■■

הקריירה שלה פרחה מהר. היא היתה לכוכבת עוד לפני שהקהל ידע לאיית את שמה כהלכה. אבל האמת היא, שהיא נאלצה להתחנן ממש, כדי לזכות בשניים מתפקידיה הגדולים, „בחירתה של סופי” ו„זכרונות מאפריקה”. היא גדלה בפרבר של ניו-ג'רזי. לשחק החלה בעת לימודיה במכללת ואסאר. היא גם השתתפה בחוג לדרמה של אוניברסיטת ייל.

ב-75' הגיעה לניו-יורק. היא השתתפה במספר מחזות וקטפה הצלחה. בגיל 27 התאהבה בשחקן ג'ון קזאל, שנפטר כעבור שנתיים ממחלת הסרטן. הם הספיקו לעשות סרט ביחד, „צייד הצבאים” של מייקל צ'ימינו. 6 חודשים לאחר מותו נישאה סטריפ לפסל דון גאמר.

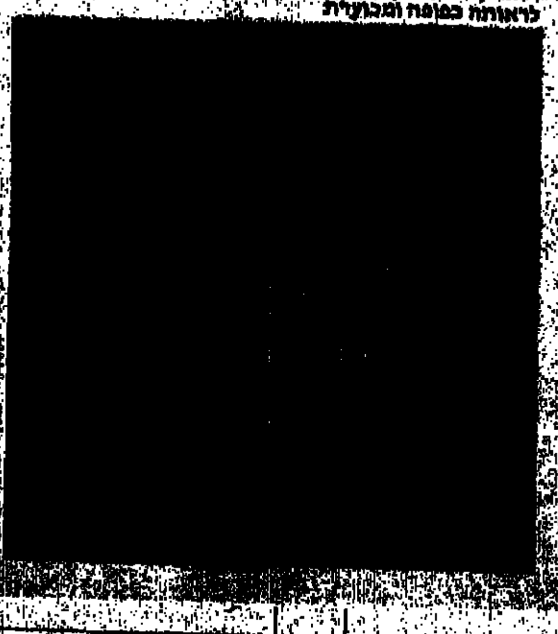
מריל סטריפ פתרה את הבעיה הידועה של 'איך להיות מפורסם ועשיר וגם ללדת ילדים וגם לנהל חיי משפחה ושתי קריירות מקבילות' – היא סירבה להפוך לג'אנק פוד תיקשורתי. מעטים הכתבים שבאו בשערי אחוזתה, ששוויה מיליון ו-800 אלף דולר, בקונטיקט. האחוזה כוללת אגם גדול וסטודיו עבור דון. „מה שבאמת קנינו בכסף הזה הוא פרטיות”, אומרת סטריפ בראיון ל„לייף-מגזין”.

הם רכשו את האחוזה אחרי הסרט „זכרונות מאפריקה”, בקניה. „לא יכולנו לשאת את הרעיון של חזרה למנהאטן”, היא אומרת. יש להם גנן בחצי משרה ואומנת במשרה מלאה. מריל סטריפ מתעוררת מדי בוקר בשעה 6, לפעמים מוקדם יותר. יש לה 3 ילדים, בני 8, 4, ושנה וחצי. היא צריכה להסיע ולהחזיר מבית הספר; לבשל שלוש ארוחות ביום. היא דואגת לכביסה ולגיהוץ בעצמה, סורגת ועורכת קניות. „מצחיק אותי, שחושבים אותי לאחת, שיכולה להצליח בכל מה שהיא עושה. אני בקושי מצליחה להחזיק את הכל ביחד”.

כימיה היא לשון המעטה לתאור מה שנוצר ברוב המקרים על הסט בינה לבין שותפיה לסרט. השותפים הגברים. מיק ניקולס, ביים את סטריפ ב„סילקווד”: „לביים אותה זה להתאהב. מצאתי עצמי מדבר אודותיה עם אנשים אחרים. לא יכולתי להוציא אותה מהראש”.

קווין קליין, ששיחק לצידה ב„בחירתה של סופי”, מצא שהיא אירוטית בצורה מדהימה. „השער שלה שינה את צבעו כמו בציור של קוקושקה”. מריל סטריפ מאשרת שעל הסט של „בחירתה של סופי” היתה התאהבות כללית של כולם בכולם. בהתאם לתסריט.

ג'ק ניקולסון, המופיע לצידה זו הפעם השניה, מאמין שתפקידה האחרון ב„עשבי פרא” הוא הטוב ביותר שעשתה עד כה. לסטריפ יש יומרות אחרות: „הקהל התרגל לדרמות הכבדות שלי. אני מאוד רוצה לעשות עכשיו קומדיה”.



שוב עם ניקולסון, ב„עשבי פרא”: קשה לראותה כפופה ומכוערת

המטבח הקולקטיבי בקיבוץ העירוני: הסרט האחרון שראו היה "תותי בר" של ברגמן

קיבוץ ברחוב הראשי

איך מגשימים את ערכי הקיבוץ בתוך החברה, ולא בשוליה? ● פשוט. מקימים קיבוץ בתוך העיר ● 20 חברים יוצאי סעד ורשפים ייסדו את „ראשית", בשכונת־הבוכרים בירושלים ● היאחזויות דומות קמו בבית־שמש ובשדרות ● מדובר בתנועה, באנשים חדורי אמונה ולהט ● השכן שלכם ברחוב הראשי יכול להיות קיבוצניק

■ **שלומית טנא**
תצלומים: זום 77

וקן החברים בקיבוץ העירוני „ראשית", שבשכונת־הבוכרים בירושלים, מגלגל בטבעיות מילים טעונות כמו „חלום" ו„שליחות". ירמיהו בן־שלום, 37, כמעט תשע שנים בשכונה, אומר ש„תולמנות כמו שלנו, זאת הדרך הכי יעילה לבנות את הציונות".

יחד עם 20 חברים, רובם חובשי־כיפה כמוהו, יוצאי הקיבוצים סעד ורשפים, הוא חי בשכונה הירושלמית בבית שמואלוב. הבית, השייך לעדה האפגנית, נבנה בשכונה בסוף המאה שעברה. פאטיו עם דירות זעירות, כרכובי ברזל ואבן, הרבה גומחות בקירות, ובתווך – החצר, מרוצפת אבן ושופעת צמחייה.

ששת הזאטוטים של ירמיהו ותמי בן־שלום מצטופפים בחדר אחד, על מיטות קומותיים. הריהוט בסלון מרופט ומינימלי. על המדפים סיפרי קודש. מקלט הטלוויזיה הורחק לבוידם, „כי הטלוויזיה היא גורם משתק", תאמר תמי בן־שלום. וירמיהו אומר לי ברצינות: „הילדים שלנו לא סובלים, חס ושלום, מילדות עשוקה. העולם שלהם עשיר מאוד. יש להם פה חינוך תורני, ויש מיפגש מעשיר עם השכונה". הסרט האחרון שבו צפה הזוג: „תותי־בר" של ברגמן. זה היה לפני שנה, בסינמטק.

הגברים של „ראשית", מוצאים את פרנסתם בקיבוצים סמוכים. עובדים כשכירים במטעים, בתעשייה של פלמ"ח צובא, בבית־ההארחה של נווה־אילן. הקופה המשותפת קולטת את כל המשכורות. בשנה האחרונה הקימו מיכוורת נודרת, וזאת ההתחלה של משק משלהם. הנשים מאיישות תפקידים מסורתיים. מנהלות גן־ילדים משותף לקיבוץ העירוני ולשכונה, מחזיקות מיטבח כשר ומשותף לחברים חילוניים ודתיים. בערבים יוצאים להדריך נוער ירושלמי. חדריהם הקטנים וערבי־העיון שלהם פתוחים לאנשי השכונה. הם נזהרים מסיגנון הפטרונות המוכר.

העובדות אכן מצביעות על כושר הישרדות מפתיע. גרעין המייסדים יציב, העזיבות נדירות. אולי חישוקי הדת עוזרים לשמר את המסגרת, אולי זה הלהט של האנשים. „אנחנו די מופתעים מהכוח של הקיבוץ המשימתי", אומר בן־שלום. הקיבוצניקים מהבוכרים מדגישים את התואר „משימתי". הם מאמינים שבעקבות ראשית, שהתקבל לפני ארבע שנים לתק"ם, תקום תנועה של קיבוצים עירוניים.

בשנה האחרונה יש התחלות נוספות. בקיץ התארגן קיבוץ תמוז, בשיכון בלוקים בבית־שמש. עוד קבוצה של יוצאי קיבוצים התקבצה בשדרות, ומכנה עצמה קיבוץ „חותם". בעיתונות הקיבוצית הוכרזו המשימות של הקיבוצים העירוניים: „להגשים את ערכי הקיבוץ בתוך החברה הכללית, לא בשוליה. להוכיח לעירונים שגם הם יכולים לחיות בתוך קיבוץ, ולעשות את חיי הקיבוץ חלק מתמונת עולמם". ויש עוד ניסוחים שכאילו הוצאו ממניפסט של תנועה אוטופית: „הקיבוץ העירוני יספק לשמאל הציוני נקודת משענת במאבקיו הפוליטיים, ייצור דוגמה שתקרין על סביבותיה ערכי אחווה אנושית ושותפות".

החברים מ„ראשית" נוטים למערך, אבל נזהרים מתוויות. ירמיהו: „הכיוון הפוליטי ברור. הוא נגזר מהשאיפה שלנו לאחווה בין עמים ובין עדות". בן־שלום, יליד קיבוץ רשפים של „השומר הצעיר", הוא האב המייסד. הוא אינו רואה את עצמו כחוזר בתשובה מצוי. את דרכו אל הדת עשה בהדרגה. הוא נצר למשפחה חסידית, נכדו של האדמו"ר מוויז'ניץ. הוריו שימרו את הזיקה למסורת, גם בקיבוץ של „השומר הצעיר". לפני 24 שנים הדרימו לנגב, לקיבוץ הדתי סעד. זה היה הרבה זמן לפני שהתחילה אופנת החזרה בתשובה, וסיפור המהפך של משפחת בן־שלום היכה גלים בקיבוצים.

ירמיהו ומנחם, שני האחים הבוגרים, נשארו ברשפים. שלושת הצעירים עברו עם הוריהם לסעד. ירמיהו התחיל לחבוש כיפה בתקופת שירותו ביחידה מובחרת, ואז גם התחיל לחשוב על קיבוץ בתוך העיר. אחרי השיחרור השתקע בשכונת־נחלאות הירושלמית, יחד עם חברים מהיחידה. עבד בבניין, הדריך קבוצות נוער, הלך לרבנים לשמוע שיעורים ביהדות. כל ימיו הוא לומד בעצמו. כשאגיע לגיל 40, הוא אומר, אולי אקבל צ'ופר מהקיבוץ: אשב לי שנה באוניברסיטה, בלי דאגות פרנסה.

צורת החיים שנוסתה בנחלאות, הועתקה לקומונה שהתארגנה בבוכרים, אחרי שירמיהו נישא לתמי, בת סעד. אל הזוג הצטרפו צעירים מסעד ומהשכונה. גם האח מנחם מרשפים הצטרף, ואחריו בא צעיר האחים, הושע, שהצטרף לראשית וחזר לשירות קבע בגולני כשליח הקיבוץ. הוא אירגן שם פלוגה מיוחדת, ששילבה אימונים עם ציונות: הרבה ימי־עיון בהיסטוריה ציונית, יהדות. בפלוגה התקבצו נערים מכל שכבות האוכלוסיה, חלק מהם יצטרפו בקרוב לראשית. מסלול צבאי כזה, לפי הושע, מצמיח קצינים אידיאליסטים, כאלו שמוכנים ברצון „לרדת לגדודים", לא כמו יוצאי סיירות נבחרות, שמעריפים לסקר על נוער עילית.

הושע התאזרח, ועכשיו הוא מזכיר המשק של ראשית. פגשתי אותו מנווט מיפגש ראשון של כל החברים בקומונות עירוניות. החבורות הירוקות משדרות ובית־שמש מתארחות בראשית. בהתחלה מדברים על מטרים ומשימות, אחר־כך השיחה מגיעה גם לדברים פרוזאיים כמו כסף, רמת חיים.

הושע בן־שלום: „אפשר להגיד שהתרגלנו לחיות די בצימצום, ולא בגלל פרינציפ. יכולנו להתעשר קצת, אם היינו מוותרים על העיקרון של פרנסה מעבודות יצרניות". רוב ההחלטות, לדבריו, מתקבלות בפגישות ספונטניות. עניינים עקרוניים במיוחד מובאים לאישור האסיפה.

גן הילדים המשותף בשכונת הבוכרים: את הטלוויזיה העלו לבוידם

בבלוק 126 שבשכונת קרית־שרת, בית־שמש, השתקע בקיץ האחרון הקיבוץ העירוני „תמוז". תשעה צעירים, פלוס שני ילדים. הם מרשים לעצמם קצת פרטיות. שלא כמו בבוכרים, פה הזוגות מנהלים משק־בית פרטי. תקציב חודשי של 800 שקל מוקצה לכל זוג. רק את ארוחות ליל־שישי סועדים במשותף. שאר כספי המשכורות מוזרמים לקופה של הקבוצה.

הגרעין הקשה של החבורה התגבש בקיבוץ קליה. חברים יצאו לעשות את הסיבוב המקובל חו"ל־לימודים, שמרו על קשר ביניהם, ודחו לעתיד את הבחירה בין שלוש אפשרויות: לחזור לקליה, להשתקע בקיבוץ ותיק שהתרוקן מצעיריו, או להקים קיבוץ בעיר. אחרי שרכשו מיקצוע, בחרו באפשרות השלישית.

בבית־שמש הם עובדים במקצועותיהם: הנדסת־מחשבים, הוראה. אחד מהם משרת בקבע, שניים מנהלים חברת־טיולים. הם מעבירים קורס מחשבים בעיירה, ומלווים את קן הנוער־העובד. „ומה שהכי חשוב", הם אומרים, „שאנחנו פשוט חיים במקום".

הצעירים מתמוז נחמדים, חפים מרצינות תהומית. בערבים הם יושבים יחד, מדברים על גדולות וקטנות ומנהלים את ענייני הקיבוץ. בקיבוצים ותיקים, הם אומרים, לא כולם מפרגנים להם. אולי פוחדים שמיטב הנוער ילך לקיבוצים עירוניים, ואולי חוששים שדרכים חדשות מתפרשות ככישלון של הקיבוץ. החברים חולמים על השתקעות בשכונת קוטג'ים, ומאמינים שתוך שנתיים יכפילו ואף ישלשו את מיספרם. בינתיים, הכל פתוח, וכל שבוע מתווים פה תסריט חדש לעתיד.

דור שני לשואה

איור: איתן קדמי

פריצה מאוחרת

■ **עדנה איס**

בני עדות המזרח מזדהים עם השואה לא פחות מצעירים אשכנזים. אצל יוצאי יוון – האמפטיה גבוהה ביותר ● בקרב ילדי הדור השני מסתמנת נטייה יצירתית, העוסקת באופן אובססיבי בנושא ● יהודה פוליקר הוא הדוגמה היותר מוכרת ● מחקר חדש על השואה

עוד לפני שהיה ליהודה פוליקר מושג שהוא עומד לשיר על טרבלינקה ועל אימי השואה, ידעה ד"ר חנה יעון שהוא יעשה זאת. לא הוא אישית, אולי, כי היא לא מכירה אותו. אבל מישהו כמוהו, שהוריו עלו ארצה מהבלקן ושהוא דור שני לניצולי שואה. תומרי המחקר שבהם היא עוסקת הפכו את פוליקר ו„התחנה הקטנה טרבלינקה" שלו לאירוע כמעט וראית לקצה המוכר והקליט יותר של תופעה רחבה מרתקת – בני דור שני לשואה, וביניהם רבים צאצאי תרבות הלאדינו, המתמודדים באמצעות האמנות עם מורשת הסבל של הוריהם.

על בעיותיהם הייחודיות של בנים לניצולי שואה יוצאי יוון, עמדה ד"ר חנה יעון בעקבות מחקר יחיד במינו, שבו החלה לפני שבע שנים. יעון, חוקרת ספרות השואה באוניברסיטת בר־אילן, יצאה לבדוק את התייחסותם של בני 17־18, תלמידי תיכון, אל השואה. יותר מכל רצתה לדעת, האם הם מגלים אמפטיה עם ניצולי השואה. אמפטיה – משמע יכולת להיכנס לנעלי הניצולים, להבין אותם ואת סיבלם ולהזדהות עימם. יחד עם הפסיכולוג־ההפרתי זכריה דור־שב, אף הוא מבר־אילן, תישאלה מאות תלמידים ב־20 בתי־ספר. חבריקה העלתה מיצאים מפתיעים.

בנות, התברר, אמפטיות הרבה יותר מבנים, כאילו שנשים נשואות מתוסכלות צריכות היו אישור מחקרי לתחושתן שהגבר רגיש פחות מהן לזולת ומזדהה פחות עם בעיותיו. כתוצאה מיכולתן זו, בנות מזדהות יותר עם סיבלם של קורבנות השואה.

תופעה דומה וצפויה נמצאה אצל צעירים דתיים. הם אמפטיים יותר מחבריהם החילונים לניצולי השואה ולסבל יהודי בכלל, כנראה בגלל תהליכי חינוך [illegible] בבית־הספר ובתנועה. אולם הגלגל מתהפך, באופן מפתיע וגם מדאיג, לגבי סבל כללי, של האדם כאשר הוא. כאן גילו דווקא החילונים הורהות והבנה רבים יותר. המימצא הזה, מורים החוקרים, שניהם דתיים, צריך לעורר מחשבה לגבי מושג ההומניזם בחינוך הישראלי.

מימצא מפתיע נוסף: צעירים מעדות המזרח אינם אמפטיים פחות לסיבלם של ניצולי השואה בהשוואה לחבריהם בני עדות אשכנז. להשתייכות העדתית ולארץ המוצא של ההורים ולגורלם, מתברר, אין בכלל השפעה על ההזדהות עם השואה. הסבר אפשרי שנותנת חנה יעון: היחס לניצולים הוא תוצר של מערכת החינוך ולא של הבית. סיבה נוספת – אצל בניהם של הניצולים, האשכנזים, נוצר מתח של משיכה ודחייה לנושא. הם קרובים לו יותר ריגשית, אך לפעמים הקירבה כואבת מדי ויוצרת ריחוק.

אולם ישנו חריג אחד: ילדיהם של יוצאי יוון וסלוניקי. אצל צעירים אלה התגלתה האמפטיה הגבוהה ביותר למורשת הסבל של השואה. בניהם של ניצולי שואה צאצאי הבלקן, כך התברר ליעון ולדור־שב, נתקלו עם התבגרותם במציאות כואבת. הוריהם גו תחת המגף ההיטלרי ממש כמו הליטאים והפולנים. אולם מודעות הציבור הרחב בארץ לסיבלה של יהדות יוון הספרדית היתה אפסית. הכל דיברו על פולין.

רק עתה, כשהגיע דור שני זה לבשלות ומלאו לו 25־35, הוא החל לפעול – באופן מודע ולא מודע – לשינוי התודעה הציבורית ולתיקון העוול. בקרב אירגון בני ניצולי השואה התארגן תא של צאצאי יוון וסלוניקי, שיצאו ליוון בעקבות הטרנספורטים למחנות ההשמדה. אחרים הגיבו באמצעות היצירה, בעיקר שירה טעונה. פוליקר וגלעד, הם הדוגמה המוכרת. לצידם פורח מעגל יצירה ייחודי בקרב בני הדור השני – צעירים שספרי השירה שלהם ממוקדים בשואה.

המשוררת מרגלית מתתיהו, בת לניצולי שואה מיוון, הקדישה את ספר שיריה שיצא בימים אלה, „חצר הדריכה", למסע שערכה עם בני ניצולים אל העבר של הוריהם ביוון. חצר הדריכה היא אותה חצר שבה נהגו המשפחות לבלות בצוותא. קטעים רבים בספר כתובים במקביל עברית מעל לדינו. כך גם אצל אבנר פרץ, משורר בן ניצולים מיוון. בספרו „עשן ואפר" הוא כותב רומנסה, בלדינו ובעברית, לכלה צעירה, [illegible], המובלת [illegible] במקום לחופתה.

אך תהיה זו טעות לייחס את גילויי השירה של בני הדור השני לשואה רק לצרכי הביטוי של יוצאי הבלקן. מדובר בתופעה רחבה, רבת משמעות, התוצה גבולות עדה ומוצא. כצעירים, המבטאים באמצעות השירה אמפטיה גדולה מאוד עם דור ההורים וסיבלו, וכן בזמן חוששים טינה, דחייה ורגשות שליליים כלפי הסבל.

עודד פלד, משורר חיפאי, קרא לסיפרו הראשון „מכתבים לברגן בלזן". את האמפטיה מבטא פלד כשהוא משרר לאמו דרך שורות השירה: „אני איתך בברגן בלזן". את הטינה והדחייה הוא מבטא מהסתייגותו מהיותו יהודי, בן לעם הסובל. בסיפרו „יום הולדת" זה נשמע כך: „אמא, אני יורש אותך, אני יורש את גבך הכפוף, אפך הנשרי... אני כמוך, אמא, ואף שאינני יהודי אני כאן".

רבקה מרים, היום בת 36, בתו של ניצול השואה הסופר האידי לייב רוכמן, נחשבה לילדת פלא כשהוציאה לאור בגיל 14 את סיפרה „כותנתי הצהובה". כל שיריה מאז ועד היום עוסקים בנושא אחד – ילדים ושואה. מרים מערבת באופן מפחיד ומיקאברי את המתים במחנות עם נושאים נשיים כמו לידת הנקה. היא מדברת על שמונה מתים וקופים משם, שמופיעים בחדר־הלידה שלה ונוגעים בה. הדם הניגר ממנה הוא גם דמם. בסיפרה „עץ נגע בעץ", שיצא ב־1978, היא מתארת את עצמה מניקה נשים וזקנות שהן שמורן במשרפות.

מתוך אותן נקודות מוצא מהותיות, הגיעו המשוררים הצעירים בני הדור השני לקטבים מנוגדים. עודד פלד מתכחש ליהדות. המשוררת טניה הדר, שנולדה לניצולים בני פולין במחנה עקורים אחרי המלחמה, חזרה בתשובה ומקיימת היום מצוות. רבקה מרים מערבבת את דימויי השואה בחוויות הפיריון, ואילו אסתר פוקס, משוררת אחרת בת הדור השני, מדברת בשיריה על עישור העם היהודי. המסר הקשה שלה: לא להוליד ילדים אחרי השואה, לא להעביר הלאה את מורשת הסבל.

הדור השני לשואה הגיע רק עתה ליכולת ביטוי אמנותית, אומרת חנה יעון. מיספר היוצרים אינו רב, אך אין ספק שמדובר בתופעה משמעותית שתתרחב ותלדה.

נישואים לא מקריים

לא פעם שואלים את חנה יעון, מה לצברית כמוה, ולעיסוק בלתי פוסק זה 20 שנה בשואה. היא מרצה בכירה בבית־הספר לחינוך באוניברסיטת בר־אילן, חוקרת ספרות ועובדת במכון לחקר השואה בבר־אילן, מחברת ספרים – והכל סביב השואה. גם ספרה השלישי, הנכתב עתה, מוקדש לאותו נושא. חקר השואה בשירת שנות ה־40. אלתרמן, אורי צבי וכני רורים.

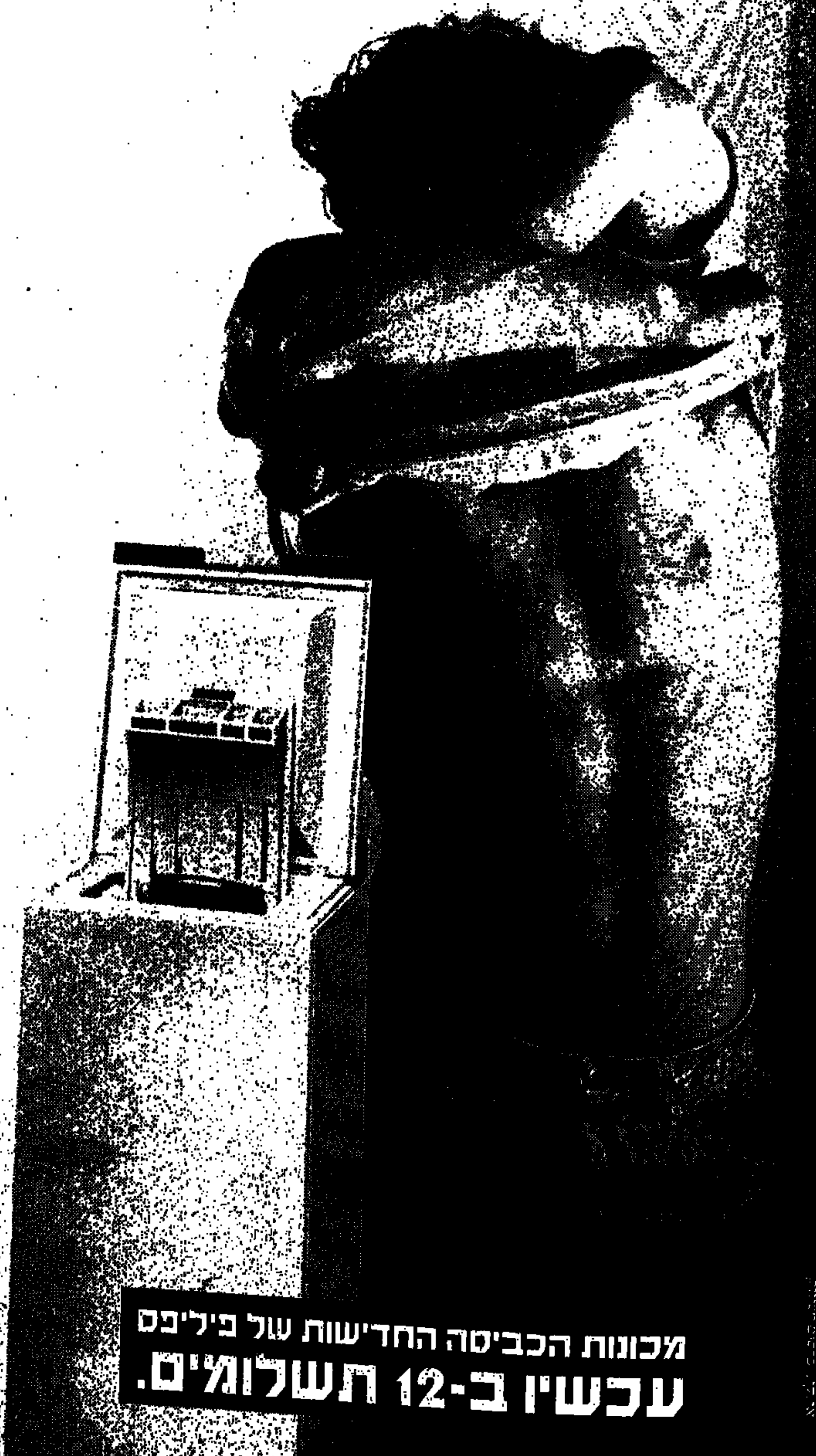
ברוך כלל עונה יעון, שזה טבעי. היא הרי נשואה כבר 30 שנה למשורר איתמר יעוד־קסט. בעלה הגיע בגיל תשע לברגן בלזן, ומאז מחנות ההשמדה הם נושא מרכזי בכתיבתו. אבל בינה לבינה היא יודעת, שזו לא הסיבה כולה. עצם הנישואים לניצול שואה לא היו מיקריים.

נקודת המוצא היתה, כנראה, טראומה מורשת שקיבלה מאביה. אחותו הצעירה נטבחה יום לאחר שילדה תינוק בידי פורעים רוסים בסוף מלחמת העולם הראשונה. פעמים רבות תואר לה האסון בצבעוניות. איך ברחה המשפחה כולה ליער, בטוחה שהיולדת לא יעזו לפגוע, ואיך מצאו אותה במיטת הלידה.

את אביה דחף האירוע לציונות, ואותה – לעיסוק אובססיבי בשואה. מסע ההשמדה של היטלר נראה לה כמו העצמתה של הטראומה המורשת האישית שלה.

92.2% מרוכשי מכונות כביסה פיליפס אומרים:

"קניתי מכונה מצויינת"



בחודש פברואר 1988 ביצעה חברת היעוץ ומחקר "תובנה",
סקר בקרב רוכשי מכונות כביסה פיליפס.
92.2% מן הנשאלים הביעו שביעות רצון גבוהה עד גבוהה מאד.
כסיבות עקריות לשביעות הרצון מן השימוש במכונה, ציינו:
איכות הכביסה ★ מחיר אטרקטיבי ★ תפקוד יעיל ונוח
★ פעולה שקטה במיוחד ★ קומפקטיות.

תוצאותיו של סקר זה, שבות ומאשרות כי פיליפס
היא מכונת כביסה מצויינת.
אנו גאים לפרסם פעם נוספת את התכונות היחודיות שעשות לכו:

★ סוס-עבודה
מבנה חזק מאוד, קיבולת עבודה בעומס רב.

★ 50% חסכון
תכנות מיוחד ל-½ כמות. חסכון בחשמל ומים.

★ שקט מוחלט
4 בולמי זעזועים טלסקופיים ומנוע שקט מבטיחים יציבות מוחלטת.

★ שכלולים בלעדיים
שליטה במהירות הסחיטה - לכל סוגי הכביסה, מנוע חדיש (זרם ישר), צנרת פלסטיק קשיח, עמידה בחומרי הלבנה.

★ 11 אמצעי בטיחות
הגנה מכסימלית למכונה ולמשתמש, מפני טעויות אנוש.

★ ללא חלודה
דוד מפוליאורתן משוריין - אין חורים ונזילות.

★ מתאימה לכל מקום
40 ס"מ רוחב ("שתי בלטות") - נוחות מירבית במיקום.

★ תוצרת צרפת
מיוצרת במפעלי פיליפס צרפת - ארץ עילית מכונות הכביסה. סטנדרט אירופי גבוה.

★ 10 שנות אחריות
על המנוע והדוד - שקט נפשי לשנים ארוכות.

★ תמורה מלאה לכסף
היחידה המציעה לך מגוון יתרונות כזה במחיר אטרקטיבי.

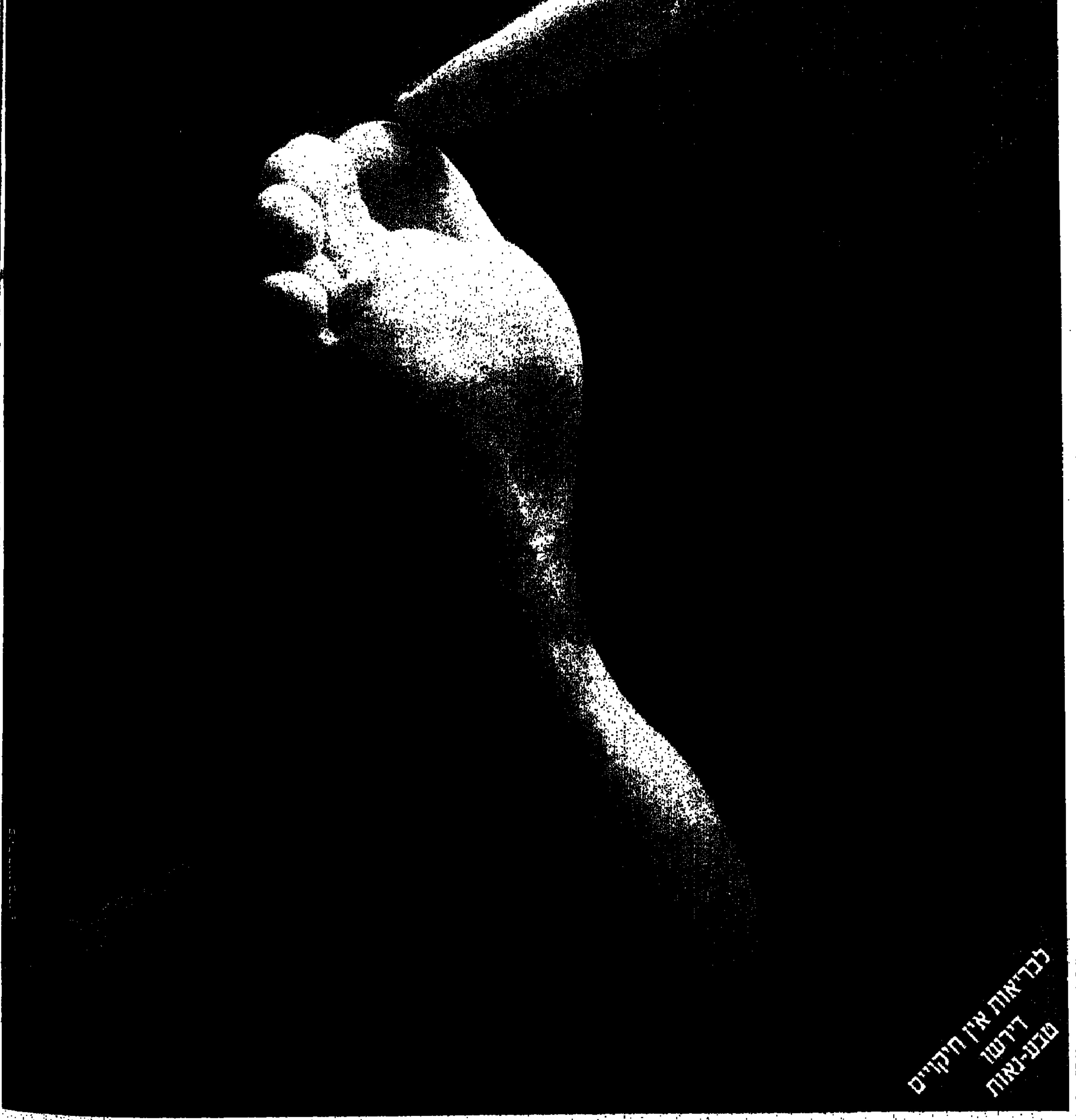
את מכונות הכביסה החדישות, פיליפס 055 ופיליפס 099, תוכלו לראות בחנויות המובחרות ובסניפי המשביר לצרכן.
סקר הצרכנים ימסר לכל דורש יחד עם פרוספקט המכונה.

* התשלומים באמצעות ויזה וישראכרט. ריבית אפקטיבית שנתית 42.5%

מכונות הכביסה החדישות של פיליפס
עכשיו ב-12 תשלומים.

PHILIPS
פיליפס
האיכות הגדולה בעולם

תנו לילד לגדול נכון



טבע ♥ ג'וניור

כף הרגל של ילדך הגדלה מיום ליום, זקוקה לתנאים הטובים ביותר כדי לגדול נכון. רופאים ואורטופדים מצאו את הקשר בין מבנה הנעל לבין מצב עמוד השדרה. לכן, כשקונים נעל או סנדל, במיוחד בשנות ההתפתחות הראשונות, מומלץ להקפיד ולבחור נעל מתאימה.

סנדלי בריאות עם רפידה רפלקסולוגית - הסנדל הנכון לילדך.

■ יחודו של סנדל "טבע-ג'וניור" ברפידה הרפלקסולוגית הבנויה כתשליל (נגטיב) של כף הרגל. הרפידה נראית כמו טביעת כף רגל בחול רך. ■ כל קימור וקיעור נועדו לספק יציבות ונינוחות לילדך, כמו סנדל בהתאמה אישית. ■ הרפידה עשויה שעם טבעי שעבר תהליכי עיבוד המבטיחים עמידות לאורך זמן. היא מצופה בעור טבעי ורך כדי להנעים את המגע עם כף הרגל. ■ השעם משמש כבולם זעזועים הנגרמים תוך הליכה, ריצה או קפיצה על משטחים קשים בזמן משחק. ■ רוחב הרפידה מאפשר לאצבעות כף הרגל לנוע בחופשיות ובנוחות מירבית. ההגבהה מסביב לרפידה נועדה להגן על הבהונות הקטנות של ילדך.

בחרו אתם בטבע-ג'וניור ותנו לילד לבחור את הדגם והצבע שהוא אוהב מבין עשרות האפשרויות של "טבע-ג'וניור" לקיץ 88.

יש רפידות ויש רפידה...
דירשו טבע-נאות עם הרפידה המקורית!

טבע®
מקורי
נאות
כף לכף הרגל

דניאלה יקרה

מרים עלי ידיים

אחרי 3 חודשי חברות נחמדה, התחיל החבר שלי להרים עלי ידיים. פעם סטירה על הלחי ופעם מכה חזקה על הגב. אני כל כך המומה שאני לא יודעת איך להגיב. מה את מציעה? אגב, אסור לשכוח שאני אוהבת אותו.

המתלבטת

איך אפשר לאהוב מישהו שמכה אותך. וזה אחרי 3 חודשים. מה יהיה אחרי שנה? עזבי אותו, והפשי מישהו לא מפריע. אני, אגב, לפני שהייתי עוזבת אותו הייתי מעיפה עליו כיסא, אבל אני לא דוגמה טובה.

כמו חמור

כל החיים אני עובדת כמו חמור, ובסוף אין לי שני שקלים בבנק. נמאס לי.

אוה

גם לי, לעזאזל.

כפייה סמויה

חגיגת בר המצווה של בננו תתקיים בעוד חודשים אחרים. בין מכרי הרבים יש משפחה אחת ששומרת על כשרות. האם למענם אני צריכה להאכיל את כולם באוכל כשר? זו נראית לי כפייה דתית סמויה. אבל מצד שני, המשפחה הזאת של שומרי הכשרות יקרה ללבנו, ואיננו רוצים לוותר עליהם בשמחתנו. מה את מציעה?

אילנה ויוסי

אני בהחלט מבינה אותך. נדמה לי, שמה שאני הייתי עושה זה להכין לכל אורחי את האוכל שאני רוצה, אבל לא שוכחת את החברים עם הכשרות. הייתי קונה, או מזמינה במקום ששומר כשרות כמה מנות עבור האורחים המיוחדים. כך הם ידעו שלא ויתרת על עקרונותיך, אבל מצד שני בהחלט התחשבת בצרכים שלהם וגם עשית משהו במיוחד למענם. תמסרי מזל טוב לבן, ממני.

אוהבים ורבים

אני בת 18, ויש לי חבר כבר שנה. בשנה הזאת אנחנו חודש אוהבים וחודש רבים וחוזר חלילה. הוא לא מהטיפוסים המפנקים והמתחשבים והמפרגנים. ניסיתי לדבר איתו, כדי שישתנה קצת, אבל הוא אומר שזה מה שהוא והוא לא רוצה להיות צבוע. איך לשכנע אותו?

החולונית

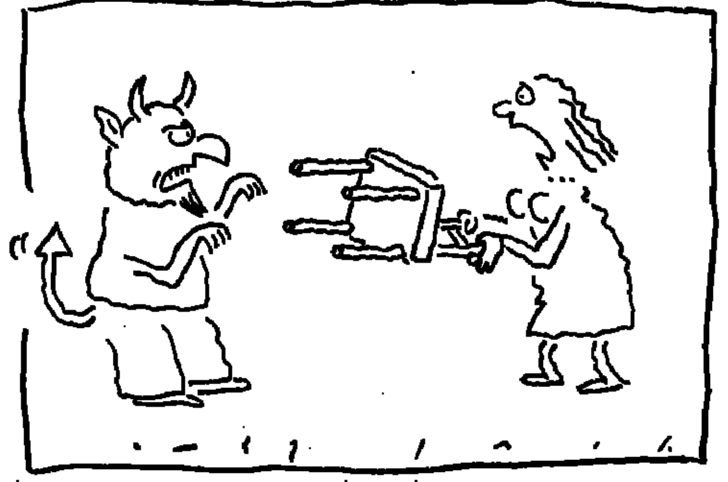
קשה מאוד לשנות בני אדם, במיוחד את אלו שלא רוצים להשתנות. חשבת על האפשרות לעזוב אותו, ולהתחיל לצאת עם מישהו שמפנק ומתחשב ומפרגן?

עודף הורמונים

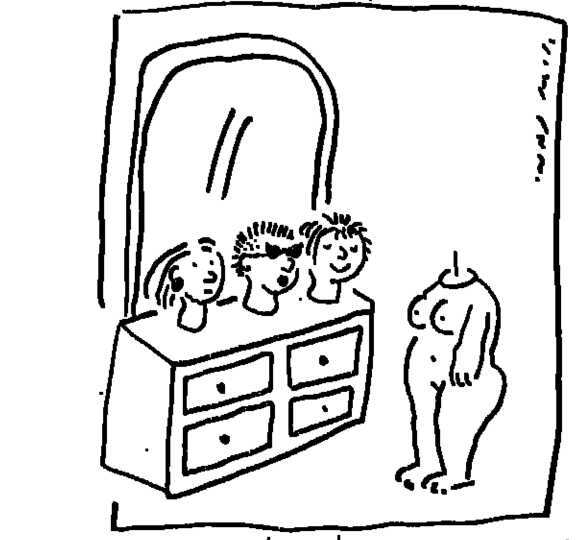
לבתי בת ה־10 יש כבר חזה מפותח ושיער מתחת לבית השחי. בדאגתי פניתי לרופא הילדים, והוא הרגיע אותי ואמר שהכל בסדר. אבל אני רואה את חברותיה של בתי, וכולן שטוחות ובלתי מפותחות. האם ניתן לגלות בבדיקה אם יש לה עודף הורמונים?

האם המודאגת

בוודאי שאפשר לגלות בבדיקה. אבל בשביל זה תצטרכי לפנות שוב לרופא הילדים, ולא אלי.



הנשיקה והטונה



מי שלא ראה איך מתכוננת אשה לקראת אהובה, לא ראה צחוק בחייו. נגיד ערב. כל היום ישבה וחיכתה לטלפון. חוק המחכים לצילצול קובע, שאין עושין דבר ואפילו חצי דבר בזמן הציפיה. עכשיו מה, הבית הפוך, הבגדים על המיטה, הארון עומד על הראש, המגהץ על הספריה, חצאי כוסות הקפה על כל שולחנות הבית. השטיח, זאת אומרת מסלול המכשולים, נראה מהתקרה כמו תמונה תלת־מימדית מודרנית של אמן כועס. אבל האהבה עיוורת, ומה שלא רואים, אף פעם לא מפריע.

לעומת זאת, הגברת שמחכה לטלפון, נמצאת בדיוק באותו המצב עצמו. הארס תכנית גוף ביתו. לך תאמין שמהסמרטוטר המוזנח הזה, יפרח עוד שעה קלה ברכור. אבל למה להקדים את המאוחר.

אז הגברת וביתה במצב רע מאוד, ומכיוון ששלשום היא החליטה לחרש את ימי הריאטה, והיום היא הפכה למין 'טרמיט' המכרסם כל דומם העומד בדרכו, היא משלבת אופי ויופי, ואוכלת טונה. טונה. נכון טונה מרוה, ובלי לחם עוד יותר מרוה. טעם יש לה, ובעיקר ריח. שום ובצל הם ילדים קטנים על יד שובל הניחוח של הדג הזה. לא סתם אי אפשר לגור בתוך הים עם הדגים. ועל זה נאמר, הקרימה מכה לתרופה.

הטלפון מגיע בכיס האחרון. בקול הכי רומנטי שהיא מצליחה לגייס ממעמקי הקופסא, היא מהנהנת לפומית. הוא בדיוק הרגע יוצא, הוא בדרך אליה, אם זה בסדר מצידה. מה זה בסדר, היא אפילו תשמח.

וברגע זה ממש מתחיל, הלא יאמן כי יסופר, המירוץ המיסטי להשגת הזמן. המטרה, להביא את עצמה ואת הבית למצב הכי מקסימלי, בפרק זמן הכי מינימלי. כל האמצעים כשרים ומקודשים, והגברת שלנו מתפצלת לשבע נשים שונות וזריזות עד מאוד.

כמעט במקביל היא מתקלחת, מתבשמת, מפנה את הכלים והמאפרות מכל הבית לכיור, מתאפרת, מתייפיפת. הבגדים, הנעליים, המגהץ, סיכות הראש, התכשיטים, הספרים, הניירות, ההמתורגלים באוזעקות אמת יורדים למקלט כלומר מתחת למיטות. החלק הנותר תופס מחסה בתוך הוואזה הכי קרובה, מאחורי הדלת, מעל המשקוף, ובעוד מיני סליקים נבחרים. מטאטאת את הבית, מכבה את האור במקומות שדורשים גם שטיפה, כותרת בכובד ראש מה ללבוש, מתפשת מוסיקה הולמת, מוציאה מפיות נקיות מהארון, שמתי בושם? סיבוב קוסמטיקה אחרון לבית, בדיקת מראה אחרונה, קשקוש אחרון מעל השטיח עובר מתחת לפני השטיח ועוד היא סוגרת דלת של ארון בהריון, צלצול, והאיש בדלת.

אשה נאה, בית נאה, כלים נאים מרחיבים דעתו של האיש. נכון. הוא גם בטוח שהסומק בלחייה, נשימתה החפוזה, ושיערה המשולהב הן אך ורק מתמת גבריותו השופעת. מה איכפת לציפור. כולם מרוויחים. לך ספר לו עכשיו, שהיצור הנינוח והענוג שבזרועותיו, הכרכור המעודן הזה, היה עד לפני רגע שר מטורלל אחוז תזזית.

נשארה רק בעיית הנשיקה והטונה. אבל מי אמר שיש שלמות בעולם.

■ **עמית רייכר**

המטאטא שאיכפת לו

ל"מועצה לישראל יפה" יש תשובה לגילי מגעילי ולמינה בשתינה. הם המציאו את מאטי איכפתי, מטאטא חביב וטוב לב, שהותאם במיוחד לחינוך הילדים בכיתות הנמוכות להרגלי נקיון ולאכפתיות סביבתית.

סביב דמותו של מאטי, המטאטא שאיכפת לו, יצרו דמויות נוספות כמו צחי מצוחצחי, יפתח זורק לפח, שיבולת אוספת פסולת. הדמויות החיוביות האלה מופיעות בחוברת צביעה מלווה בטקסטים מחורזים. החוברת הודפסה והופקה על ידי המועצה.

בקרוב יישלחו לגני הילדים ולבתי הספר ערכות נקיון שבתוכן מאטי המטאטא, חוברת צביעה והמדבקה שבתצלום. ב"מועצה לישראל יפה" מקווים שהילדים יתלהבו מהמבצע לפחות כמו מחוברת הזבל.

■ **תמר איילון**

אלקסיס חיה או מתה?!

כעור שב"שושלת" אצלנו, לקראת פרקי ה־80, אלקסיס שופעת חיים ובריאות, הרי שעם סיום העונה הנוכחית בארה"ב, חייה הטלוויזיוניים בסכנה. סכנה אמיתית. פרטי התוכנית הסויים, עד לסתיו הבא, על פי מיטב המסורת של אופרות הסבון.

ובכן, מה בדיוק קורה? אלקסיס כבר הספיקה להינשא לדקס, וגם להתגרש ממנו. היא נישאה אחר כך לברנש ושמו שון, שהוא... בנו האבוד של ג'וזף, מנהל המשק המסור שירה כדור בראשו. שון רוצה לנקום בכל הקרינגטונים והקולבי שהוא מכיר. בשלב מסויים, הוא מגיע לחדר האנטבטיה של אלקסיס, לאחר שנחשב כמת, חמוש באקדח. הוא מאיים עליה, ואז מגיע דקס, שהוא כבר בעלה־לשעבר. מתפתחת התגוששות משולשת, ובמהלכה נורית יריה. יריה אחת גורלית. "מישהו ימות", אומרים המפיקים, "אבל אנחנו לא נגלה מי". סבלנות, רבותי, עד העונה הבאה של "שושלת" בארה"ב.

■ **דרורה שביט**

אורז אינדיאני

מיתקפה נוספת של מזון טבעי, בריא ולא משמין עוברת עלינו באחרונה. לסובלים מכאבי ראש טורדניים ומיגרנות, מציעה חברת "טעם טבע" חרצית ריחנית של עדן. המינון המומלץ – טבלית ליום, והמחיר לצרכן 18.80 ש"ח לאריזה בת 30 טבליות.

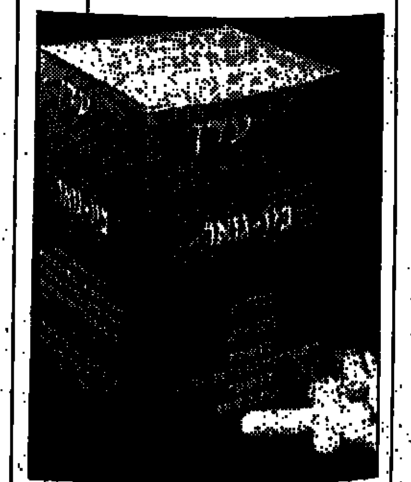
"ספרינט", חטיף דגנים עם פתיתי שוקולד הוא הבשורה של "עלית" לקיץ. החטיף מיוצר בהסכם ידע עם חברת ג'נרל מילס, ארה"ב. ייחודו של החטיף – הוא מיוצר ממרכיבים טבעיים, כמו שיבולת שועל, פצפוצי אורז, קקס ודבש. משקלו 20 גרם, מחירו 80 אג' ואל תחפשו בו סממנים של דיאטה. אין כאלה.

כמוסות של ביו־גואר, עשויות מסיבים של גרעיני שיח הגואר, מומלצות כמזרזות עיכול. מקורו של השיח בהודו ומגדלים אותו בארה"ב. כאן מומלצות הכמוסות (חסרות טעם וריח) לאכילה חצי שעה לפני האוכל. אומרים, שהן מנפחות את הקיבה ומקהות את התיאבון. משלמים בעד 120 כמוסות כאלה 21 ש"ח.

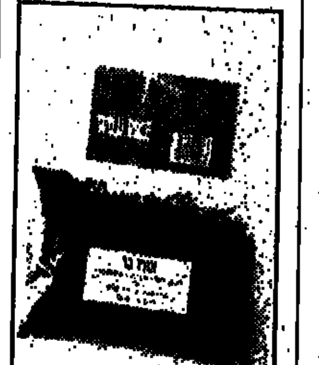
וגם אורז חדש הגיע לחנויות הטבע. אורז בר, הקויאר של הרגניים. הוא גדל בערבות הפרא של אמריקה, בעל ריכוז גבוה של חלבון, וויטמינים. היה מזונם העיקרי של האינדיאנים. במערב הוא נחשב מזון לאניני טעם. צורת הבישול כרגיל, המינון שונה. על כמות אורז – 4 כמויות מים ו־45 דקות בישול, אחרי הרתחה. המעדן הזה יקר, 8.6 ש"ח ל־227 גרם.

חברת "דיאמנט" הוציאה תה המורכב מ־20 סוגי צמחים. אין בו קפאין או תאין, והוא מומתק טבעית בסוכר ענבים. בין הצמחים המשתפים פעולה עם התה החדש הזה, עלי מנטה, מרווה, אוכמניות קורנית. 5.90 ש"ח לקופסה, שניתן להכין ממנה 35 כוסות.

■ **נורית ארד**



נחשים. כמה זה עולה



חיות המחמד הקלאסיות, כמו הכלב והחתול, כבר לא כל כך באופנה. הלהיט העכשווי – נחשים ולטאות. סוחרים ואספנים מדווחים על ביקוש גדול, גם מצד מי שאינם חובבי־טבע מוצהרים.

יובל שלף, מומחה לנחשים ולטאות, המעורה ב"ענף" גם כאספן, מספר כי לא מעט ילדים ונשים מגדלים ומטפחים את האימתנים־האימתנים האלה.

מחירי הנחשים המיובאים – כולם לא־ארסיים – נעים בין 12 ש"ח לנחשימים קטן, עד 10 אלפים ש"ח לנחש־חנק גדול. הזול מכולם הוא נחש הבירית, המיובא מקנדה. מחירו של נחשימים זה נע מ־12 ש"ח כשאורכו 80 ס"מ, ומגיע עד 20 ש"ח לנחש בוגר, שאורכו מטר וחצי. עלות גידולו זולה 6 ש"ח למנה בת 1.5 ק"ג של פילמורגים – כמות המספיקה לחודשיים וחצי.

יקרים יותר הם נחשי־היבשה, הניזונים מעכברים. הכרזן, המכונה "נחש התירס", נחש־יבשה המיובא מארה"ב – נמכר ב־80 ש"ח, כשהוא צעיר, באורך 30 ס"מ. מחירו מגיע ל־300 ש"ח, כשהמדובר בנחש בוגר, באורך 1.20 מטר. עכבר אחד לשבוע הוא די והותר כדי למלא את כרסו של הזוחל הזה.

ה"קינג סנק" ("נחש המלך") מיובא ממכסיקו. כשאורכו פחות ממטר, הוא נמכר ב־160 ש"ח, וכשהוא מגיע למטר וחצי – עולה מחירו ל־500.

בין נחשי־החנק יש ביקוש רב לפיתון, המיובא מאפריקה. מחירו נע בין 160 ש"ח לנחש באורך של 1.20 מטר, עד 10 אלפים ש"ח לנחש המתפתל לאורך של 3.50 מטר. מחירים רומים נוקבים גם עבור נחש הבואה, המיובא אף הוא מהינשת השחורה.

ביקוש לא־מבוטל יש גם ללטאות, הניזונות אף הן מעכברים. הפופולאריות ביניהן הן השממיות, המיובאות מאינדונזיה. מחיר שממית, באורך 50 ס"מ, נע בין 50 ל־65 ש"ח. איגואנה, המיובאת מדרום־אמריקה, נמכרת ב־100 ש"ח, כשאורכה מגיע למטר, וב־800 ש"ח, כשאורכה כפול ממנו.

ולבסוף את הנחשים והלטאות יש לשכן בטראריום – כלי־קיבול מזכוכית וסגור ברשת. מחירו של זה: 50 ש"ח.

■ **ראובן לייב**